

# COVITORO

BODEGAS

## VALDEOLIVA

TINTO ROBLE

### TIPO

Tinto

### ORIGEN

Toro (Zamora)

### VARIEDAD

100% Tinta de Toro

### GRADUACIÓN

14%

### SERVICIO

Entre 16°C y 17°C

### CRIANZA

4-5 meses en barrica de roble francés y americano



### FASE VISUAL

Color rojo cereza con ribetes azulados, de capa media, brillante y limpio.



### FASE OLFATIVA

Aromas a frutas rojas propios de la variedad (ciruela, cereza,) ensamblados con notas especiadas y chocolates, donde apreciamos toques de cacao y vainilla.



### FASE GUSTATIVA

Buena entrada y gran volumen, fresco, equilibrado, con un tanino dulce y aterciopelado y un final suave.

Vino de la Tierra de Castilla y León

[www.covitoro.com](http://www.covitoro.com)