

# COVITORO

B O D E G A S

## ARCO DEL RELOJ

### TIPO

Tinto

### ORIGEN

Toro (Zamora)

### VARIEDAD

100% Tinta de Toro

### GRADUACIÓN

14,5%

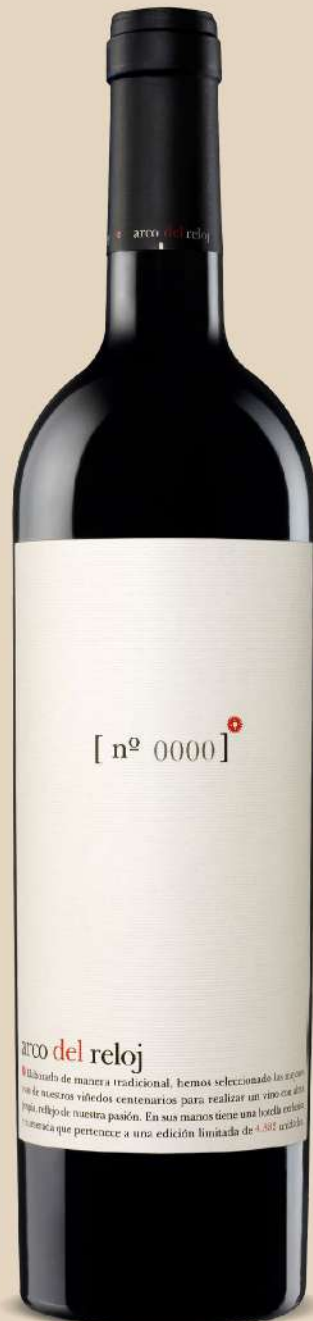
### SERVICIO

Entre 16°C y 17°C



### SOBRE EL VINO

Vino elaborado con uvas seleccionadas de la variedad Tinta de Toro, proveniente de nuestros mejores viñedos plantados entre 1880 y 1910. Envejecido en barricas de roble francés tipo allier y roble americano durante 18 meses, permaneciendo posteriormente durante un periodo de 12 meses envejeciendo en botella.



### F A S E VISUAL

En la vista, como todos los grandes tintos, tiene una capa bien cubierta, un profundo e intenso color rojo picota, con vivos ribetes amarotados, brillantes y limpios.



### F A S E OLFATIVA

Vino con un alto potencial aromático, aromas propios de vino elaborado con un uvas completamente maduras. También destacan aromas propios de la madera tales como coco, vainilla, especias.



### F A S E GUSTATIVA

Vino redondo muy sabroso en el que destacan sus taninos dulces con un retrogusto que nos recuerda en la nariz, la fruta negra muy madura.

# TORO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

www.covitro.com