

# COVITORO

BODEGAS

## GRAN CERMEÑO

CRIANZA



### TIPO

Tinto

### ORIGEN

Toro (Zamora)

### VARIEDAD

100% Tinta de Toro

### GRADUACIÓN

14,5%

### SERVICIO

Entre 15°C y 17°C



### SOBRE EL VINO

Vino elaborado con uvas de la variedad Tinta de Toro, proveniente de nuestros mejores viñedos. Sometido a un proceso de crianza en una cuidada selección de barricas de roble americano, ha permaneciendo posteriormente durante un mínimo de 6 meses en botella a temperatura y humedad controlada para completar su afinamiento.



### FASE VISUAL

Color rojo picota intenso, con ribetes violáceos, limpio y brillante.



### FASE OLFATIVA

Vino con un alto potencial aromático, fruta intensa y madura, aromas tostados, frutas del bosque, moras grosellas y la clara percepción de su crianza en barricas de roble.



### FASE GUSTATIVA

Vino redondo muy sabroso y persistente en el que destacan sus taninos dulces, notas de fruta negra muy madura, torrefactos, regaliz, ahumados y especias, perfectamente integrados con la madera.

## TORO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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