# AMERICO

## CRIANZA

TORO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**Vol/Alc:** 14,5 %

**Variedad:** 100 % Tinta de Toro. Denominación de Origen Toro.

**Temperatura de servicio:** Servir entre 16º a 18 º.

**Notas de cata:** Capa alta, rojo picota con ribetes granates. Notas de frutas negras, arándanos y ciruelas pasas, con expresión de uva madura, estructurado y con notas de tostados de madera bien integrada, como cacao y café, pero conservando frescura. Estructurado y con peso en boca, muy redondo, de tanino maduro y carnoso, intenso, complejo y elegante.

**Cultivo:** Agricultura integrada y respetuosa con el entorno. Cepas familiares de secano, en vaso tradicional, edad entre 50 y 80 años, de suelos arenosos y canto rodado, de bajo rendimiento 4000 - 4500 kg hectárea. Vendimia manual.

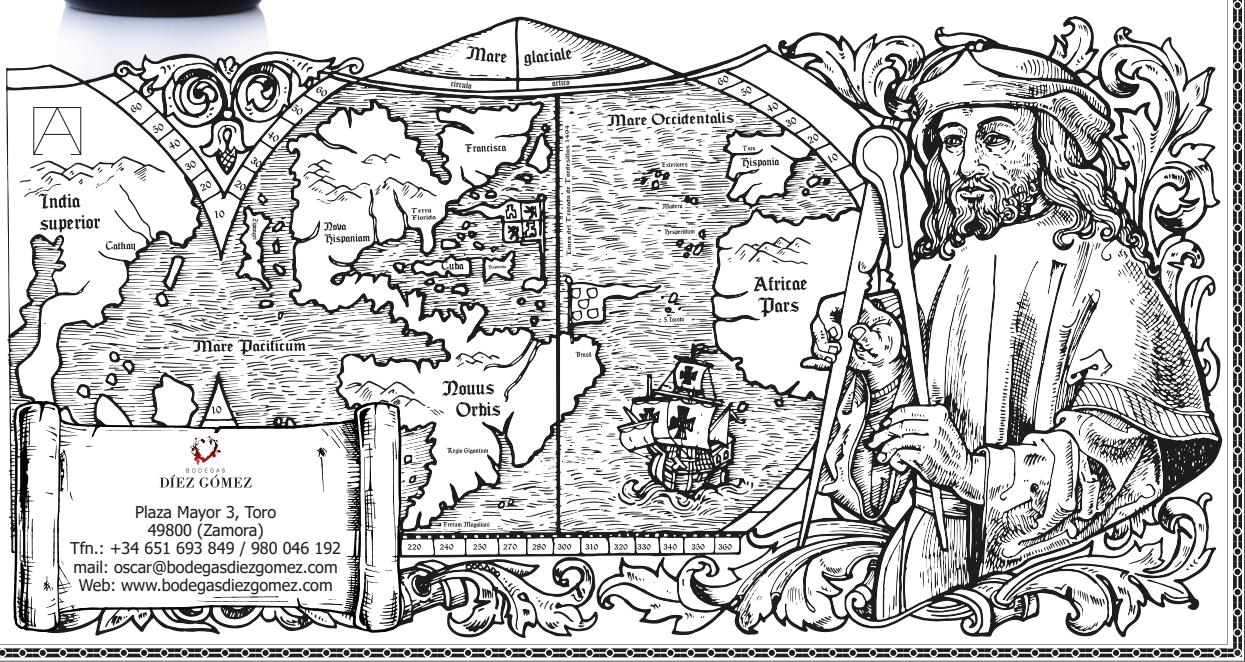
**Elaboración:** Tradicional, selección y despalillado, leve estrujado, maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable, remontados y crianza en barricas de roble Francés y Americano realizando varios trasiegos. Clarificado con proteína vegetal, libre de alérgenos, leve estabilizado por frío, no bajando de los 0ºC, embotellado y permanencia en botella antes de salir al mercado.

**Crianza:** Mínimo de 9 meses en roble Español (Qercus pyrenaica), Francés y Americano de tostado medio.

**Gastronomía:** Indicado para platos de carnes contundentes, carnes asadas o a la brasa, guisos, platos de caza, quesos curados y embutidos ibéricos.

**Presentación:** En botella bordolesa, en cajas verticales de 6 o 12 botellas.

**Etiqueta:** Obra del artista Toresano Carlos Adeva, sobre los viajes de "La Pinta" transportando vinos de Toro en su bodega, en las rutas cartografiadas por Americo Vespucci, al que en Toro, lugar de reunión de la "Junta de navegantes" en 1505, el Rey Fernando "El Católico", concede la ciudadanía Castellana.




BODEGAS
DÍEZ GÓMEZ
Plaza Mayor 3, Toro
49800 (Zamora)
Tfn.: +34 651 693 849 / 980 046 192
mail: oscar@bodegasdiezgomez.com
Web: www.bodegasdiezgomez.com