

YEMAYA

TINTA DE TORO

AL MENOS 6 MESES EN BARRICA

Singular, sedoso y elegante

EN EL VIÑEDO

D.O. Toro

Procedente de viñedos seleccionados de mas de 90 años, todos con el mismo tipo de terreno, arenoso con canto rodado, tratados con mucho mimo.

EN LA BODEGA

Variedad 100% Tinta de Toro seleccionada en viñedo y bodega antes de entrar a depósito.

Fermentación maloláctica en barrica bordelesa de 225 litros de roble francés y español.

Crianza de al menos 6 meses, en barrica de roble francés y español.

Reposo en botella y jaulón a temperatura y humedad contradas.

EN LOS SENTIDOS

VISTA

Concentrado, púrpura brillante, con ribetes violetas.

NARIZ

Aromas intensos de frutas rojas y negras maduras, acompañados por matices balsámicos y especiados, que exhiben limpieza y complejidad.

BOCA

Profundamente aterciopelado y dulce. Los sabores licorosos de la fruta están unidos a la mineralidad apacible , terminando con una nota exótica especiada. Un final largo, jugoso y elegante, que se aferra al paladar.

EN LA MESA

Perfecto para acompañar aperitivos con quesos curados, foie y embutido de presa. También carnes a la brasa y guisos con carne roja, así como pescados grasos al horno.

