



El fruto y la flor, con la madera al fondo.

Barrica es la Tinta de Toro más fiel a su variedad: mandan el fruto y la flor, y la madera acompaña sin cubrirlos.

Nueve meses en barricas nuevas de roble americano y francés le aportan notas de vainilla y tostado. Después afina en botella hasta su punto.

Capa alta, azabache con ribetes amoratados. Frutos rojos y negros en nariz, con tostados bien integrados. Entra con taninos firmes y se cierra suave y persistente. Un tinto para la mesa y para regalar, que acompaña bien carnes y quesos.

VARIEDAD · 100 % Tinta de Toro

PERMANENCIA EN BARRICA · 9 meses, roble americano y francés

FORMATO A LA VENTA 2026 · Botella de 75 cl

PRESENTACIÓN · Caja de 6 botellas · caja de madera para 1, 2 o 3 botellas, opcional, con suplemento
