Dulce 2024

DULCE 2024

Dulce, denso y de nariz compleja.

Un tinto dulce con una nariz que no pasa inadvertida. Para elaborarlo se aparta una parte de la uva de Tinta de Toro, de maduración tardía, para concentrar sus azúcares.

La fermentación alcohólica es parcial y el vino pasa después tres meses en barrica de roble americano, que le aporta fruta madura, fruto seco e higo.

Rojo rubí de capa alta. Nariz intensa y compleja: fruta negra sobremadura, higo, vainilla y canela sobre un fondo tostado. En boca es untuoso, denso y muy persistente. Pide quesos y postres.

VARIEDAD ·	100 % Tinta de Toro
GRADO ALCOHÓLICO ·	15 %
PERMANENCIA EN BARRICA ·	3 meses, roble americano
FORMATO A LA VENTA 2026 ·	Botella de 75 cl
PRESENTACIÓN ·	Caja de 3 botellas · estuche individual opcional, con suplemento