



Doce, denso e com um nariz complexo.

Um tinto doce que surpreende pelo nariz. Para o elaborar, reserva-se uma parte da uva de Tinta de Toro, que é vindimada tardiamente, quando concentra os açúcares.

A fermentação alcoólica é parcial e segue-se um estágio de três meses em barrica de carvalho americano, que lhe confere fruta madura, frutos secos e figo.

Cor rubi de grande intensidade e nariz complexo e intenso: fruta negra sobrematurada, figo, baunilha e canela sobre um fundo tostado. Na boca é untuoso, denso e muito persistente. Pede queijos e sobremesas.

CASTA · 100 % Tinta de Toro

TEOR ALCOÓLICO · 15 %

ESTÁGIO EM BARRICA · 3 meses, carvalho americano

FORMATO À VENDA EM 2026 · Garrafa de 75 cl

APRESENTAÇÃO · Caixa de 3 garrafas · estojo individual opcional, com custo adicional
