



Tinta de Toro en magnum, con estuche numerado.

Gran Selección nace de una idea: que la Tinta de Toro dé lo mejor de sí en el menor número posible de botellas. Se presenta en formato magnum, en edición limitada y con estuche numerado, y es la referencia más alta de la bodega.

Tras la fermentación en depósito de acero inoxidable a temperatura controlada, la maloláctica se realiza en barrica nueva y el vino pasa dieciocho meses en roble francés. Después afina en botella hasta alcanzar su punto.

Azabache con ribetes amoratados. La nariz reúne frutos negros y regaliz con tostados finos; en boca es carnoso, de taninos amables y largo recorrido. Un vino para abrir en una ocasión que lo merezca.

VARIEDAD · 100 % Tinta de Toro

GRADO ALCOHÓLICO · 15 %

PERMANENCIA EN BARRICA · 18 meses, roble francés

FORMATO A LA VENTA 2026 · Magnum 1,5 L

PRESENTACIÓN · Estuche numerado