Gran Selección 2018

GRAN SELECCIÓN 2018

Un seul Tinta de Toro, en magnum et sous coffret numéroté.

Gran Selección est née d'une idée : que le Tinta de Toro donne le meilleur de lui-même, en aussi peu de bouteilles que possible. Il est présenté en magnum, en édition limitée et sous coffret numéroté, et il occupe le sommet de la gamme de la bodega.

Après la fermentation en cuve en inox à température contrôlée, la fermentation malolactique s'effectue en barrique neuve et le vin repose dix-huit mois en chêne français. Il poursuit ensuite son repos en bouteille jusqu'à son apogée.

Dans le verre, une robe noir de jais aux reflets violacés. Le nez réunit fruits noirs et réglisse avec des notes toastées de grande qualité ; en bouche, il est charnu, aux tanins souples, avec une belle longueur. Un vin à ouvrir à l'occasion d'un moment qui le mérite.

CÉPAGE ·	100 % Tinta de Toro
DEGRÉ ALCOOLIQUE ·	15 %
ÉLEVAGE EN BARRIQUE ·	18 mois, chêne français
FORMAT PROPOSÉ EN 2026 ·	Magnum 1,5 L
CONDITIONNEMENT ·	Coffret numéroté