



*Uma só Tinta de Toro, em magnum e com estojo numerado.*

O Gran Selección nasce de uma ideia: que a Tinta de Toro dê o melhor de si, com o menor número possível de garrafas. Apresenta-se em formato magnum, em edição limitada e com estojo numerado, e é a referência de topo da casa.

Depois da fermentação em cuba de aço inoxidável a temperatura controlada, a malolática decorre em barrica nova e o vinho estagia dezoito meses em carvalho francês. Segue-se o afinamento em garrafa, até atingir o seu ponto ideal.

No copo, cor azeviche com rebordo violáceo. No nariz, frutos negros e alcaçuz com tostados de grande qualidade; na boca é carnudo, de taninos macios e final longo. Um vinho para abrir numa ocasião que o mereça.

CASTA · 100 % Tinta de Toro

TEOR ALCOÓLICO · 15 %

ESTÁGIO EM BARRICA · 18 meses, carvalho francês

FORMATO À VENDA EM 2026 · Magnum 1,5 L

APRESENTAÇÃO · Estojo numerado