



## Damalisco Crianza



<b>Región</b>	D.O. Toro
<b>Variedades</b>	100% Tinta de Toro

**VIÑEDO:** Viñedos de entre 30-60 años, a altitudes diferentes entre 600-700 metros y con diferente composición de suelos pero siempre de tipología de arenas limosa con grabas y subsuelos más frescos.

**ELABORACIÓN:** La uva una vez despalillada permanece a 10° C en el depósito durante 6-8 días para conseguir una **mayor extracción de color y aromas**. Seguidamente se sube la temperatura hasta 18° C y sembramos levaduras para comenzar la fermentación alcohólica que dura unos 15 días con diferentes remontados y un mínimo de dos delestages. Después se procede a su descubado y microoxigenación, con el fin de polimerizar los polifenoles, proceso que se alarga durante un mes tras el que se activa la fermentación maloláctica. Tras un trasiego, el vino pasa a **barricas nuevas de roble (francés y americano), crianza que dura 10-12 meses**. Tras ser clarificado y estabilizado el vino se embotella y reposa en bodega un mínimo de 6 meses antes de salir al mercado.



ANALITICA	
Grado alcohólico	14 %
Acidez	5 g/l
Azucares	1 g/l

### CATA:

Color rojo picota intenso con matices violáceos. Aromas a fruta roja y negra, especiados. Carnoso, redondo, largo y muy sedoso. Los taninos son jugosos y suaves. Elevada persistencia y muy largo.



### MARIDAJE:

