



## Las Tierras de Javier Rodríguez

### El Teso Alto

DO Toro  
100% Tinta de Toro



**VIÑEDO:** Procedente de una sola viña situada en el Pego, a 830 m de altitud, suelos de guijarro, plantada en 1886, viñas prefiloxéricas.

**ELABORACIÓN:** La uva se recoge en cajas y es seleccionada en bodega en la mesa de selección. Se protege con nieve carbónica antes de pasar a los tinós de madera donde fermenta y permanece con los hollejos durante un periodo de 25-30 días. Después del prensado se pasa a barricas nuevas de 225, 300 y 500 litros donde finalmente se realiza la fermentación maloláctica.

El vino permanece con sus lías durante el invierno y posteriormente se trasiega para llevarlo a barricas nuevas y de segundo año donde permanece durante tres años. Las barricas están compuestas en un 80% de roble francés y un 20% de roble americano.

#### CATA:

Las Tierras de Javier Rodríguez "Finca el Teso" muestra una capa oscura muy intensa, en capa fina se perciben matices rubí. En nariz domina la fruta negra madura adornada por notas de fruta compotada y mucha mineralidad. En boca volvemos a encontrar estos sabores pero con mucha más contundencia ya que es un vino muy corpulento, de taninos maduros y jugosos. De gran persistencia y mineral.

#### MARIDAJE:

