

Crianza

# ALGIL

## Expresión guarda 12 meses Barrica

Variedad: 100% Tinta de Toro (tempranillo)

Viñedos: Cepas de entre 70 y 90 años , plantación en vaso con rendimientos de 3000 kg/Ha, altitud de 700 m

Suelos: Suelos pobres y pedregosos de cantos rodados

Crianza: 12 meses en barrica de 225 l roble francés , maloláctica en barrica

Botellas cosecha: 3500

Grado alcohólico: 15°

PH/ Acidez: 3,6 / 5.8

### Vendimia:

Vendimia temprana en la primera quincena de septiembre, año cálido y muy seco con rendimientos muy bajos pero uva muy sana. Vendimia manual en cajas de 15kg con selección en viñedo. Los viñedos se localizan en San Román de Hornija, dentro de la D.O,Toro.

### Elaboración:

Recepción con selección manual de uva en bodega, maceración en frio 5 días y fermentación en deposito de inox a temperatura máxima de 27° . Duración unos 15 días, sangrado sin prensas, solo vino flor. Maloláctica en barrica con trasiego y posterior crianza de 12 meses en roble francés de un solo uso (seminuevas).

### Nota de cata:

Color rubí intenso con ribetes violetas/anaranjados, capa media/alta. En nariz muy expresivo con aromas a frutas maduras y especiado....recuerdos de vainilla y frutos secos. En boca entrada fina y sutil sabor potente y persistente a frutas del Bosque con ligeros matices de madera tostada provenientes de la crianza en barrica, deja un largo recuerdo muy agradable.

### Servicio y Maridaje:

Temperatura optima de servicio entre 17° a 18°.

Preferiblemente consumir con quesos Curados, carnes rojas o asados, Caza, embutidos y variedad de huevos y revueltos.



Telf. +34 625 18 81 52  
[www.algilibodegas.com](http://www.algilibodegas.com)

Bodegas y Viñedos Algil  
Ctra. Del la Estacion,1  
San Román de Hornija  
47530 Valladolid

