



Análisis |
PH: 3,78
Acidez Total: 4,81 gr/litro
Sulfuroso total: 34,6 mgr/l
Alcohol: 14,5% vol

Presentación/Packaging |
Botella Borgoña lacrada
Corcho natural BIO (Ebrocork)
Estuche de madera en formato magnum

DJANGO *Selmer Edition*

Tipo de vino | Tinto

Denominación | D.O. TORO

Cosecha | 2018

Varietales | Tinta de Toro y Garnacha

Viticultura | Viñedo situado en el término municipal de Toro, al sur del Duero, entre Valdefinjas y el río La Guareña, en el paraje conocido como Valle de La Francesa, concretamente en Paradinas, la finca recibe el nombre de "La Francesa" y una segunda finca en el paraje de Valdelapila llamada "La Niña". Suelo con textura franco arenosa con cantos rodados en superficie y arcilla en profundidad. Los viñedos tienen una antigüedad entre 35 y 100 años, plantado en vaso tradicional, con una altitud entre 700 y 730 m. Rendimiento medio de entre 2.500 y 5.000Kg. Cosecha manual en cajas de 15 kg en "Día Fruto" el día 19/09/2018.

Elaboración | Selección de racimos en bodega. Premaceración en frío durante 7 días. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas con bazuqueos diarios durante 15 días. Fermentación maloláctica en barrica de roble francés de 225, 228 y 500 litros. Estabilización por gravedad. Embotellado: Día fruto 10/01/2020 y envejecido en botella durante 14 meses.

Crianza | Barricas de 225 y 228 litros de roble francés, de la marca "Selmer"® de Tonnellerie Francis M. de grano muy fino y tostado ligero y lento, tiempo de permanencia en barricas de 14 meses. Tres trasiegos durante la crianza teniendo en cuenta el calendario lunar.

FASE VISUAL

ASPECTO | Limpio, brillante, con capa media-alta.

COLOR | Rojo Burdeos, rojo remolacha.

FASE OLFATIVA

INTENSIDAD | En nariz, elegante y sutil.

OLOR | Goloso, con aromas a frutos rojos maduros. Recuerdos a cereza licorosa, especias (pimientas, clavo, enebro, laurel, regaliz), miel, vainillas y cacao.

FASE GUSTATIVA

GUSTO | En boca es untuoso, fresco largo y estructurado. Estable en materia colorante y tartáricamente. Soporta prolongados envejecimientos conservado en óptimas condiciones.

Producción | 290 botellas de 150cl. Formato magnum.

Recomendaciones | Servir entre 14º y 16º en copa amplia para que exprese todos sus aromas. Se recomienda decantar. Guardar en lugar fresco y seco, alejado de la luz solar. Ideal para acompañar chacinas, pescados al horno, carnes o quesos.



Makeando Wines

MAKEANDO S.L.

Camino de los Arces 14. 47130. Urb. Panorama. Simancas. (Valladolid)

info@makeandowines.com • www.makeandowines.com

T. 679436461 • T. 676739676