

# TIERRAS GUINDAS

ROBLE  
100% TEMPRANILLO TINTA DE TORO  
D.O. TORO

2018

## FICHA TÉCNICA

**Añada:** 2018 **Variedad:** 100% Tempranillo Tinta de Toro **Grado alcohólico:** 14°

**Localización:** Pago de Valdelacasa **Envejecimiento:** 5 meses en roble francés

**Tipo de suelo:** Textura Franco arcillosa.

**Se comercializa en botella bordelesa de 750 ml**

**Temperatura óptima de degustación: 14-15°C.**

De color rojo picota. De capa media. Aromas intensos y limpios de fruta roja como fresa, frambuesa, mora. Se perciben aromas de vainilla y regaliz apreciándose la calidad de la madera. Se reconoce la "tempranillo". En boca es muy fresco, y amable... Tanino suave con muy buena acidez que nos habla de elegancia, redondez y equilibrio. Persiste la fruta roja acompañada de toques de vainilla aportada por una madera muy bien ensamblada. Tiene un final de boca muy agradable. Vino fácil de beber en cualquier ocasión, para beber acompañando pescados blancos, marisco, pasta, arroces, carnes a la brasa.

## TECHNICAL INFORMATION

**Vintage:** 2018 **Grape Variety:** 100% Tempranillo Tinta de Toro **Alcohol content:** 14% **Location:** Pago de Valdelacasa **Aging:** 5 months in French oak

**Soil type:** Sandy loam.

**Sold in 750 ml Bordeaux bottles.**

**Best serving temperature: 14-15°C.**

Cherry red color of medium intensity. Intense and clean red fruit aromas of strawberry, raspberry, blackberry. Vanilla and licorize bring out the quality of the wood. The finish reminds us that it is a "Tempranillo". The palate is amiable and fresh. It has well integrated tannins that together with good acidity give the wine elegance, roundness and balance. Red fruit prevails together with everything that the wood brought out with excellent assemblage. It has a long and pleasant finish. It is a perfect wine to taste in a bar as it can be drunk easily. When matching the wine with food, it can be paired perfectly with white fish, seafood, pasta, rice, charcoal-broiled meat...

TIERRAS  
GUINDAS  
100% TINTA DE TORO

TORO  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN