

OCÁLAM

CRIANZA 2008

D.O. TORO

NOTAS DE CATA

Sin duda, este caldo es el abanderado de la Bodega. En este caldo, resultado de la selección de uvas de las cepas de mayor antigüedad, se contienen en excelso equilibrio la viveza de la tinta de toro, su desbordante potencia frutal (grosellas, cerezas muy maduras, zarzamoras y frutos negros), el fondo de aromas de sotobosque y yogur de la crianza y el redondeo de la barrica que le aporta un marcado carácter (tabaco, regaliz y clavo, entre otros). Vino complejo y muy elegante en su paseo por el paladar. Como instantánea visual nos gusta definirlo como vino con smoking.

INSTRUCCIONES DE USO:

Copa borgoña, música jazz y guiso de caza aderezado con setas de temporada.



OCÁLAM

CRIANZA 2008

D.O. TORO

FICHA TÉCNICA

VIÑEDO

Localización: En los pagos del municipio de El Pego se asientan nuestros viñedos, de gran herencia familiar, con cepas comprendidas entre los 20 y los más de 60 años de edad. Pagos que se encuentran regulados bajo las normas de calidad de la D.O. Toro.

Suelo: suelos compuestos por areniscas y arcillas. De baja fertilidad y pobre en elementos asimilables, con pH próximo a la neutralidad.

Densidad de plantación: 1000 cepas/ha

Edad media de las vides: 50 años

Rendimiento: 3000 kg/ha

Clima: clima extremo continental. Las precipitaciones oscilan entre 350-400mm anuales con una media de horas de sol al año que va desde las 2600 a las 3000.

CEPA

100% Tinta de Toro, variedad autóctona de Tempranillo. De sabor afrutado y gran finura, da muestra de la adaptación de esta variedad a la zona, proporcionando vinos aromáticos de gran calidad.

ELABORACIÓN

VENDIMIA: Vendimia manual con selección en cepa.

MADURACIÓN EN BOTELLA: 24 meses.

MADURACIÓN EN BARRICA: 12 meses.

TIPO DE BARRICA: francés y americano al 50/50.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15°C

GRADUACIÓN: 14.5 % Vol.

