

# OCÁLAM

JOVEN 2013

D.O. TORO

## NOTAS DE CATA

Vino joven 100% tinta de toro (tempranillo autóctona), de impactante viveza. Tal es el despliegue de sus aromas a frutos rojos salvajes y matices florales cubiertos de suaves notas lácteas de cuajada, que reta a cara descubierta a los “maceración carbónica”.

Desbordante color a picota madura con brillos de rubí, característico de esta antiquísima uva.



## INSTRUCCIONES DE USO:

En boca una explosión de bayas silvestres, entre las que destaca la grosella y la endrina, envuelven el paladar con tal ímpetu que resulta casi obligado su maridaje con quesos curados de cabra e incluso chocolates amargos.

# OCÁLAM

JOVEN 2013

D.O. TORO

## FICHA TÉCNICA

### VIÑEDO

Localización: En los pagos del municipio de El Pego se asientan nuestros viñedos, de herencia familiar, con cepas comprendidas entre los 20 y los más de 60 años de edad.

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: 35 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: 6 meses.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 12/15°C

GRADUACIÓN: 13.5% Vol.

