

TOLLODOURO

TINTO

TIPO DE VINO:	Tinto
D.O.:	Rías Baixas
VARIEDAD DE UVA:	Sousón y Brancellao
CRIANZA:	5 meses en barrica de roble francés.
GRADUACIÓN:	12,5%

VIÑEDO: Viñedo dividido en parcelas situado en la subzona de O Rosal. Su orientación sur y la proximidad al río Miño y al océano Atlántico forman un microclima que garantiza la óptima maduración de la uva.

ELABORACIÓN: Vendimia manual. Crianza de 5 meses en barrica de roble francés.

SUELO: Granítico, arenoso y muy permeable. Suelos muy frescos que evitan el encharcamiento de agua y permiten obtener vinos muy finos, con acidez equilibrada, en los que se resaltan los aromas propios de las variedades.

CLIMA: Atlántico, con temperaturas suaves durante el verano que favorecen una maduración lenta y delicada y la conservación de los aromas afrutados.

VISTA: De capa media-alta y tonalidad granate con reflejos violáceos.

NARIZ: Nariz intensa de frutas rojas maduras, picota, frambuesa, con recuerdos florales de violetas y ligeros tostados.

BOCA: Paso en boca amplio, con acidez fresca, taninos suaves y final prolongado de frutas y flores.

GASTRONOMÍA: Embutidos, pulpo á feira, cocido gallego, solomillo de ternera, guiso de carne.



ADEGAS
TOLLODOURO

ADEGASTOLLODOURO.COM