DÍSCOLO

Ficha técnica

Díscolo Tinto

Tinta de Toro. DO Toro

22
meses en barrica

31
días de maceración

14,75
% vol.



No nace de una sola viña, sino de varias.

En Toro lo fácil es hacer un vino que impresiona en el primer trago y cansa en el segundo. Este lo hacemos al revés. Cada parcela se vendimia y se elabora por separado: en unas buscamos la fruta y en otras la estructura. Solo al final las juntamos, para que el vino tenga las dos cosas.

Es el vino que lleva nuestro nombre porque es el que mejor nos explica: Tinta de Toro de cepas viejas en vaso, 22 meses de barrica y un tanino que no rasca.

Nota de cata

Rojo picota de capa media-alta. En nariz recuerda a la mermelada de frambuesa, con especias y tostados suaves. En boca vuelve la fruta fresca, con un tanino dulce y expresivo, propio de la variedad, y un final largo.

Datos técnicos

Variedad	Tinta de Toro
Origen	DO Toro. Cepas viejas en vaso, entre ellas las del sitio de Villarico
Elaboración	Maceración prefermentativa de 4 días, fermentación a baja temperatura con bazuqueos diarios y 31 días de maceración
Crianza	22 meses en barrica bordelesa de roble francés, húngaro y americano
Grado	14,75 % vol.
Analítica	Acidez total 5,05 g/l · pH 3,70 · IPT 70
Maridaje	Caza menor, asados y cordero
Formato	Botella de 75 cl

Bodega Díscolo
Ctra. El Pego – Guarrate, s/n, 49154 El Pego (Zamora)
628 821 706 bodega@vinodiscolo.com vinodiscolo.com