



Valbusenda Crianza

variedad 100% Tinta de Toro

suelos Viñedos en pie franco, en suelo de gravas y cascajos, pobres en materia orgánica y con un lecho de arcilla con ligera caliza.

proceso de elaboración Maceración durante 36 horas en frío. Fermentación alcohólica en acero inoxidable con sus hollejos durante 20 días a 28°C de temperatura. Fermentación maloláctica en Barrel-Box.

crianza 12 meses en barrica nueva 50% roble americano y 50% roble francés.

tª a servir 14°C - 16°C

formato 0,75 cl - 0,50 cl - 0,37 cl

cata Color guinda y colores violáceos en el ribete. En nariz aromas balsámicos y tostados perfectamente integrados con los aromas de la fruta negra procedentes de la uva. En boca es un vino equilibrado y bien estructurado que ensambla perfectamente la expresividad de los taninos con la fruta.

grape variety 100% Tinta de Toro

soils Sourced from ungrafted vines growing in gravelly soils, which are poor in organic matter, lying on a bed of clay with some limestone content.

vinification A pre-fermentation cold soak for 36 hours. Alcoholic fermentation at 28°C in stainless steel vats for 20 days in contact with the skins. Malolactic fermentation in oak vats (Barrel-box).

ageing 12 months in new oak barrels, 50% of which are American and 50% French.

serving temperature 14°C - 16°C

capacity 0,75 cl - 0,50 cl - 0,37 cl

tasting analysis A cherry hue with a light purple rim. Balsamic, toasty hints on the nose that integrate perfectly with the black fruit aromas coming from the grapes. Balanced on the palate and well structured allowing the tannins to integrate harmoniously with the fruit.