

Pago de MARINACEA

ROBLE | 2022

75 cl D.O. TORO

De color púrpura intenso con matices violáceos, en nariz es intenso y afrutado con recuerdos de mora y frutas negras, como aromas primarios del paso por las barricas de roble francés, destila aromas a vainilla, cacao y toffe.

En boca está bien estructurado, carnoso, largo y con taninos amables y maduros en la que predominan la fruta roja y muy bien integrada la madera.



VARIEDAD 100% Tinta de Toro.



VIÑEDO en vaso marco de plantación 3x3 en secano.

CULTIVO ecológico.

SUELOS franco arenosos muy pobres.

RENDIMIENTO bajos sobre los 4.000 kgs por hectárea.



RECOLECCIÓN manual en cajas de 20 kilos.

SELECCIÓN estricta en mesa.



MACERACIÓN en frío durante 5 días.

FERMENTACIÓN en depósitos de acero inoxidable a 25 °C.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA en depósito .

CRianza EN BARRICAS bordelesas de roble francés de 225 litros durante 9 meses.

ESTABILIZACIÓN por frío.

FILTRACIÓN ligera por placas de celulosa.

CRianza EN BOTELLA mínimo de 6 meses.



TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO entre 15 y 18 °C

	FORMATO	PESO	ALTO	ANCHO	FONDO	CÓDIGO EAN
BOTELLA	BG Nova	1,17 Kg	29,6 cm	8,03 cm	-	8437002148904
CAJA	6 Botellas	7,33 Kg	31 cm	24,5 cm	17,5 cm	18437002148901
PALLET	Europallet	781	80 cm	120 cm	176 cm	-



MARINACEA
BODEGA Y VIÑEDOS

marinacea.com