

ROMPESEDAS

2012 SEIS MESES EN BARRICA

FICHA TÉCNICA

nuestro viñedo

- **Nombre de la Finca:** Rompesedas, El Tomillar, El Salgado y Valdelentejas
- **Situación:** El Pego (Zamora) España
- **D.O.:** TORO
- **Superficie:** 25 ha
- **Producción 2012:** 25.000 kg
- **Orografía:** Suaves laderas
- **Tipo de suelo:** Depósitos aluviales, fundamentalmente arenoso
- **Variedad cultivada:** Tinta de Toro
- **Año de plantación:** Viñedo centenario
- **Pluviometría:** 310 mm
- **Temperatura media:** 14,9° C
- **Conducción:** Vaso
- **Marco de Plantación:** 3,00 x 3,00 m.
- **Poda:** Pulgares
- **Vendimia:** Manual
- **Fecha de vendimia:** Entre 18 y 30 septiembre 2012

nuestro vino

- **Variedad:** Tinta de Toro
- **Elaboración:** Vinificación en tinto, con maceración prefermentativa de 4 días, realizando dos bazuqueos diarios en fermentación y uno hasta el final de la maceración. Fermentación a baja temperatura y maceración de 21 días.
- **Crianza:** 6 meses en barrica; 60% roble francés y 40% roble americano.
- **Nota de Cata:**
 - Fase Visual:** Nítido, rojo oscuro con tintes violáceos, propios de una cosecha reciente y una capa bien cubierta son el anticipo de las sensaciones que nos esperan en nariz y en boca.
 - Fase Olfativa:** Gran intensidad, con predominio de aromas florales y de frutos rojos frescos, que identifican, sin lugar a dudas, la uva de la cual procede este vino, se envuelven e integran con el roble, que aparece, sutilmente, muy de fondo.
 - Fase gustativa:** Es envolvente, fresco y a la vez sabroso. Guarda un gran equilibrio gracias a una buena acidez en concordancia con las percepciones dulces que posee. El tiempo redondeará ese potente tanino que aparece al final, dándole un carácter y estructura propios de esta tierra.



www.rompesedas.com

Información y contacto:

Coral Duero, S.L.
C/ Ascensión s/n
49154 - El Pego, Zamora

T: 980 606 333

F: 980 606 391

E: rompesedas@rompesedas.com