



# DAMA DE TORO

## TEMPRANILLO

### ELABORACIÓN

Maceración durante 7 días. Fermentación a 25°C en depósitos de acero inoxidable.

### CATA

Frutal, intenso, profundo sabor a frutas rojas como cereza y frambuesa entrelazados con sabores de frutas violetas y regaliz. Este estilo no-roble conserva el fruto puro de la región.

**CONSUMO ÓPTIMO:** 1-3 años desde la cosecha

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 13-17°C

**REGION:** TORO ( Denominación de Origen)

**VARIEDAD:** Tempranillo

**CRianza:** No

**EDAD DE LOS VIÑEDOS:** Aproximadamente 20 años

**CATEGORÍA:** Tinto joven

*Fariña*