

DOMINIO DE
VALDELACASA



NOTA
ELABORADO CON AL-
COHOL NEUTRAL, SIN
ADICIÓN DE AZÚCAR
PARA
LLENARLO QUE CON
TIEMPO PRODUCE
NOTAS DE
COMPLEJIDAD DE
SU
CÓRPO

ESTE VINO ha sido elaborado a partir de uvas seleccionadas de la variedad *Tinto de Toro*, de viñedos situados en el Pago de Valdelacasa de la *D.O. Toro*, Zamora, España. Ha envejecido durante 6 meses en barricas nuevas de roble francés *Allier* y de roble americano. **NOTA DE CATA.** Una elegancia y disciplina llamativa marca este tinto de Toro de un color intenso, muy brillante con reflejos violáceos. Destacan los aromas de fruta madura, mora, frambuesa con un paso en boca largo en el que se aprecia una completa armonía de sus componentes: frutales, tánicos resultando un vino jugoso y fresco resaltando los cocos y vainillas de su paso por barricas.

Don Juan Martín Hinojal, *Enólogo*

ESTA ES LA BOTELLA Nº

TORO
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN



FICHA TÉCNICA DOMINIO VALDELACASA

AÑADA

2009

VARIEDAD

100% Tempranillo Tinta de Toro

GRADO ALCOHÓLICO

14°

LOCALIZACIÓN

Pago de Valdelacasa

FERMENTACIÓN

Durante 8 días en depósitos de ac. inox

TIEMPO DE MACERACIÓN

7 días en depósitos de ac. inox

MALOLÁCTICA

En depósitos de ac. Inox.

CRIANZA

7 meses en barricas de roble francés

FECHA DE EMBOTELLADO

Julio de 2011

PRODUCCIÓN ANUAL DE LA MARCA

85.307 botellas de 750 ml y 3.575 botellas de 1500 ml

TIPO DE SUELO

Textura franco arcillosa

RENDIMIENTO

4.300 kg/hectárea

Se comercializa en botella bordelesa de 750 ml y 1500 ml. Temperatura óptima de degustación: 16-18°C.

De color rojo fresa intenso con ribete rojo. Capa media alta. Nariz muy intensa, franca y limpia donde predominan los aromas a la fruta roja, fresa, frambuesa, mora... lacteos y una madera muy bien integrada. En boca es fresco, alegre, refrescante. Aparecen toques de eucalipto; regaliz y minerales, aterciopelado. Es suave, balsámico y muy largo. Vino estructurado y complejo. Toques especiados y de cacao.

2009



DOMINIO VALDELACASA TECHNICAL INFORMATION

VINTAGE

2009

GRAPE VARIETY

100% Tinta de Toro

ALCOHOL CONTENT

14%

LOCATION

Pago de Valdelacasa

FERMENTED

For 8 days in stainless steel vats

MACERATION

For 7 days in stainless steel vats

MALOLACTIC FERMENTATION

In stainless steel vats

AGED

7 months in French oak casks

BOTTLING DATE

July, 2011

ANNUAL BRAND PRODUCTION

85,307 - 750 ml bottles and 3,575 1500 ml bottles

SOIL TYPE

Clay Loam soil

GRAPE YIELD

From a 4,300 kg yield per hectare

Sold in 750 ml and 1500 ml bordeaux bottles. Best serving temperature: 16-18°C.

Intense strawberry red color with red hue of medium-high intensity. Very intense on the nose, an honest and clean wine where red fruit aromas, strawberry, raspberry, and blackberry are predominate with dairy and well-integrated wood. On the palate it is fresh, lively and refreshing. Touches of eucalyptus, velvety licorice and mineral notes come out. It is smooth, balsamic and very long. A structured and complex wine. Touches of spice and cacao.