

CAMINO

O W N E R S

Special Selection



2018

Variedad

100% Tinta de Toro

Grado alcohólico

14º

Localización

Viñedo propio en Toro

Maloláctica

En barricas nuevas de roble francés

Crianza

5 meses en barricas de roble francés

Tipo de suelo

Textura Franco arcillosa

Se comercializa en botella bordelesa de 750 ml.

Temperatura óptima de degustación: 16-18°C.

De color rojo rubí. Capa media alta.

Nariz muy intensa, franca y limpia donde predominan los aromas a la fruta roja y el eucalipto acompañados del elegante aroma a vainilla y coco y, apareciendo al final, un recuerdo de frutos negros y regaliz.

En boca es cálido, aterciopelado, intenso, alegre. Es goloso y muy largo. Es un vino que sabe a tinta de Toro. Toques especiados, sotobosque, tabaco y coco.

FRONTAURA®
BODEGAS

TORO
ZAMORA