



ACQUISTATO IL

"El Bos" Tinta de Toro DO 2020

2021

Vellutato e ricco



Svinando®

Tinta de Toro è il nome tradizionale del Tempranillo, varietà autoctona della Spagna, coltivata principalmente nella regione vinicola della Ribera del Duero e nella vicina regione del Toro. Del resto cresce bene in climi caldi e secchi, dove può sviluppare al meglio il suo sapore intenso. Quello proposto qui da Bodegas Covituro rappresenta a pieno la sua tipologia. Prodotto con uve provenienti dai migliori appezzamenti aziendali con un'età compresa tra i 30 e i 45 anni. Piante "mature", dunque, in grado di produrre frutti di altissima qualità che i tecnici della cantina trasformano con metodi tradizionali. Nel bicchiere si presenta di un bel colore ciliegia, con riflessi violacei, pulito e luminoso con lacrime fini. Al naso rivela profumi di buona intensità, con una netta predominanza di aromi di frutta nera, come mirtillo e ribes, ma anche chicchi di caffè, vaniglia e toffee. In bocca, invece, si scopre un vino caratterizzato da un sorso vellutato e ricco. Quasi cremoso al palato, ha tannini ampi e dolci. Vino di grande piacevolezza e buona struttura, accompagna bene piatti a base di carni rosse alla griglia.

Oggi Bodegas Covituro può contare su strutture spaziose, dotate delle tecnologie più avanzate. Nel corso della sua storia, infatti, la cantina ha subito adattamenti importanti per far fronte alle esigenze e alle richieste del mercato. E' stata realizzata, per esempio, anche una ampia area destinata a ospitare le botti e il prodotto finito. In questi locali la temperatura e l'umidità sono mantenute sotto costante controllo, per garantire la perfetta conservazione del vino. Covituro ha una capacità produttiva di circa 4,5 milioni di chili di uva all'anno, e una capacità di stoccaggio massima pari a circa 6 milioni di litri, oltre a 1400 botti di quercia americana e francese.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo
Provenienza Toro - Zamora, Castiglia, Leon
Uve 100% Tinta de Toro
Gradazione 14% vol
Temp. Servizio 16 gradi
Quando Berlo entro 3 anni
Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione Vino prodotto con uve della varietà Tinta de Toro, provenienti dai migliori vigneti della bodega, con un'età compresa tra i 30 e i 45 anni. Affinamento: 4 mesi di barrique

Sensazioni Color ciliegia con riflessi violacei, pulito e luminoso con lacrime fini. Di buona intensità, dove predominano gli aromi di frutta nera, mirtillo, ribes, chicchi di caffè su uno sfondo di vaniglia e moka. Le sensazioni contrastanti al naso sono un perfetto prologo per un sorso vellutato e gustoso. È un vino cremoso, con tannini ampi e dolci. Piacevole, gustoso e di facile beva.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821