

EST.



1987

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

FLOR DE VETUS 2019

BODEGAS VETUS - D.O. TORO

VARIEDADES

100% Tinta de toro.

VIÑEDO

Vino de la finca de 20 has. que rodea la bodega en Villabuena del Puente. Plantado en espaldera (cordón royat) en torno a 1990.

NOTAS DE CATA

Color cereza picota profundo con ribete violáceo. Intensidad media-alta en nariz en la que destaca la fruta roja y negra madura. Encontramos matices de regaliz, especias y lácteos, con un ligero fondo de caramelo de café y pan tostado. En boca es potente y fresco a la vez, cálido, glicérico y de taninos suaves. Final largo y fragante.

92

JAMES SUCKLING.



RENDIMIENTOS

4.000 kilos/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

2.700 plantas/ha.

SUELO

Franco-arcilloso.

OROGRAFÍA

En ladera con orientación N-S a 700 metros sobre el nivel del mar.

CLIMA

Continental con influencia atlántica, temperatura media de 12°C y una exposición solar de 2.600-3.000 h/año.

PLUVIOMETRÍA

350-400 mm.

VITICULTURA

Ecológica con técnicas de cultivo del suelo tradicionales (cubierta vegetal).

VENDIMIA

Manual en caja de 15 kg con mesa de selección de racimo.

DESPALLADO CON ESTRUJADO PARCIAL

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

En depósito de acero inoxidable con pistones pissage.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

En depósito de acero inoxidable.

TÉCNICAS DE FILTRACIÓN

GRADO

14,5 %.

ACIDEZ TOTAL Y PH

5,29 g/l, 3,66.

PRODUCCIÓN

120.000 botellas de 75 cl.

CRIANZA

Crianza de 9 meses, 50% en barrica de roble americano y 50% en barrica de roble francés, 50% nueva y 50% de segundo año.

