

EST.



1987

ARTEVINO

FAMILY WINERIES

VETUS 2019

BODEGAS VETUS - D.O. TORO

VARIEDADES

100% Tinta de toro.

VIÑEDO

Vino de la finca que rodea la bodega en Villabuena del Puente y selección de parcelas con bajos rendimientos. Plantado en espaldera (cordón royat) y vaso en torno a 1990.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota intenso, con tonos granate. En nariz recuerda a fruta negra y regaliz. Agradable en boca con notas de fruta negra y tofe. Postgusto muy agradable con final a compota y regaliz.

92

JAMES SUCKLING.



RENDIMIENTOS

6.000 kilos/ha.

DENSIDAD DE LA PLANTACIÓN

2.700 plantas/ha.

SUELO

Franco-arenoso.

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 y tradicional 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

15 %.

ACIDEZ TOTAL Y PH

5,14 g/l, 3,72.

PRODUCCIÓN

24.323 botellas de 75 cl. y 100 botellones de 5l.

CRIANZA

Crianza de 12 meses en barrica nueva de roble francés.

