

ROMPESEDAS

2006 FINCA LAS PARVAS

EL PEGO (ZAMORA), ESPAÑA

TORO

4105 KG

2,5 HA

SUAVES LADERAS

DEPÓSITOS ALUVIALES. FUNDAMENTALMENTE ARENOSO

TINTA DE TORO

CENTENARIO

310 MM.

14,9° C

2,85 X 2,85

PULGARES

MANUAL

EL 18 DE SEPTIEMBRE DE 2006

TINTA DE TORO

Fermentación en 6 barricas nuevas de 500 litros. Vinificación en tinto, con maceración prefermentativa de 4 días, realizando dos bazuqueos diarios en fermentación y uno hasta el final de la maceración. Fermentación a baja temperatura y maceración de 31 días.

22 meses en barrica nueva; 100% roble francés. Posteriormente prosigue su crianza en botella.

Un profundo y brillante color rojo vivo, destaca a la vista, siendo sugerente e insinuando las demás sensaciones que nos esperan en lo avanzado de la cata. La potencia del fruto y su madurez, propician conservar los pigmentos extraídos. El largo reposo en la botella, al abrigo de la luz y un ambiente constante de temperaturas apropiadas, permiten disfrutar de una explosión de fragancias cuando efectuamos el descorche, llegando al fondo de este sentido multitud de percepciones indescriptibles y complejas de frutas, tostados, minerales, etc, propiciadas por el mejor terruño imaginable. En boca lo más acertado a decir, es que sabe al aroma que desprende. El primer sorbo sorprende en una confusión entre la finura de la elegancia y la persistencia que se prolonga en la boca. El paso del tiempo ha suavizado notablemente la tanicidad, pero sigue ahí esa estructura, esa concentración, dignas de este vino de Pago Único.



EL VIÑEDO

NOMBRE DEL VINO

SITUACIÓN

D.O.

PRODUCCIÓN ANUAL

SUPERFICIE QUE OCUPA LA FINCA

TIPO DE PENDIENTE

TIPO DE SUELO

VARIEDADES

EDAD DEL VIÑEDO

PLUVIOMETRIA

TEMPERATURA MEDIA

MARCO DE PLANTACIÓN

PODA DE FORMACIÓN

MODO DE VENDIMIA

FECHA DE VENDIMIA

EL VINO

VARIEDADES

ELABORACIÓN

CRIANZA

CANTIDAD DISPONIBLE (AÑADA)

NOTAS DE CATA

CATA