



LA MVLA DE LA QUIETUD

2018

Vino Tinto de Autor.

Vino Ecológico.

D.O. Toro.

Producción limitada a 3500 botellas de 750 ml y 350 magnums.



LA UVA

100% de la variedad autóctona Tinta de Toro de nuestros viñedos propios plantados en 1900 y 1920.

Cultivo ecológico en vaso, en secano y parte trabajado con caballo.



LA ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15 kg.

Despallado y estrujado.

Fermentación natural espontánea sin sulfitos añadidos en depósitos abiertos de acero inoxidable termoregulados.

Maceración pelicular de tres semanas, con dos remontados manuales al día y dos *delestage* al final.



LA CRIANZA

Pasa los seis meses del invierno castellano en depósito con sus lías finas y *batonnages*.

Luego pasa unos 30 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 litros.



EL VINO

Cereza muy profundo. Aromas muy potentes y cautivadores de frutos negros maduros, de regaliz y pimienta negra con notas balsámicas y minerales, y toques de grandes puros. Boca con mucha potencia, gran equilibrio y una armonía sorprendente.

Un Tinta de Toro singular y único, para impresionar y quedar grabado en la memoria.