



CARACTERÍSTICAS

Viñedos desde 1940. Pagos La Guinda y Los Colmillos; localizados en Morales de Toro, Zamora, Castilla y León.

Suelos: franco arenosos. **Altitud** aproximada: 700 metros.

Variedades: Tinta de Toro (90%), Petit Verdot (6%), Garnacha (4%).

Vendimia manual con mesa de selección.

Fermentación maloláctica en barrica.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés de 225 litros y afinado en fudre de 2.500 litros.

Fecha de embotellado: 01.06.2022. Tapón de corcho natural.

Producción: 3.116 botellas numeradas.

2020: cosecha perfectamente equilibrada por las lluvias anuales, la acidez y el contenido en azúcares en el momento de recolección de nuestra uva, de calidad EXCELENTE.

NOTAS DE CATA

(Realizada el día 27.03.2023)

Color: atractivo color rojo picota, intenso, limpio y muy brillante, con destellos púrpuras en el ribete.

Nariz: matices complejos (fruta fresca, balsámicos y minerales) debido a su paso por la madera francesa, perfectamente integrada. Destaca por su franqueza y elegancia.

Boca: sedoso pero ante todo sabroso, característica buscada en este vino. Taninos elegantes y nobles que auguran una larga vida. Paso amplio y largo postgusto.

Maridaje: cocina castellana, platos de cuchara, estofados, carnes blancas, carnes rojas, caza, arroces elaborados y pescados grasos.

OTROS

Reconocimientos: WEIN + MARKT 2022: 92 puntos.

Alérgenos: contiene sulfitos.

Valor energético: 87 Kcal / 100 ml

°Alc: 15,2%Vol

Az. reductores: 3,9 g/l

Ac. Total: 5,3 g/l

SO2 T: 43 mg/l



BODEGAS EL INICIO

Teléfono: 947 51 58 84
<https://bodegaselinicio.com>

