



CARACTERÍSTICAS

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

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

Variedades: Tinta de Toro (78%), Touriga Nacional (8%), Petit Verdot (8%), Garnacha (6%).

Vendimia manual con mesa de selección.

Fermentación maloláctica en barrica.

Crianza: 17 meses en barricas de roble francés de 225 litros y afinado en fudre de 2.500 litros.

Fecha de embotellado: 13.03.2023. Tapón de corcho natural.

Producción: 4.126 botellas numeradas.

2021: cosecha destacada por su producción superior a la de años anteriores, manteniéndose el equilibrio entre acidez y azúcares de la uva y, por tanto, su calidad EXCELENTE, gracias a las lluvias de este año.

NOTAS DE CATA

(Realizada el día 07.10.2024)

Color: rojo picota de capa media-alta, intenso, limpio, muy brillante, con destellos púrpuras en el ribete.

Nariz: matices complejos (fruta fresca, balsámicos y minerales) con un paso por madera francesa perfectamente integrado. Destaca por su intensidad, franqueza y elegancia.

Boca: representa a un gran vino: potente, carnoso, untuoso y de largo postgusto, con taninos sedosos, elegantes y nobles que auguran una larga vida. Características similares a las añadas anteriores.

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

OTROS

Reconocimientos: Guía ADN Verema 2024: 94 puntos; Decanter 2024: 92 puntos; WEIN + MARKT 2022: 92 puntos; Guía ADN Verema 2023: 92 puntos.

Alérgenos: contiene sulfitos.

Valor energético: 87 Kcal / 100 ml

°Alc: 15,1%Vol

Az. reductores: 2,9 g/l

pH: 3,92

Ac. Total: 5,2 g/l

SO2 T: 58 mg/l



BODEGAS EL INICIO

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

