Sangre de Toro

ORIGINAL

Cosecha: 2024

DO: Catalunya

Variedades: Principalmente garnacha y cariñena

Época de vendimia: A partir del 10 de septiembre

Elaboración:

Tiempo de maceración: 1 semana
Tipo de fermentación: En depósitos de acero inoxidable bajo control de temperatura
Tiempo de fermentación alcohólica: 1 semana
Temperatura de fermentación: 24°C
Crianza: El 20% del vino envejece en barrica usada, 14% francesa y 6% del este, durante 6 meses
Fecha de embotellado: Octubre de 2025

Datos técnicos:

Grado alcohólico: 13,5% vol.
pH: 3,58
Acidez total: 4,8 g/L (á. tartárico)
Azúcares residuales: 3,51 g/L
Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos
Vino vegano certificado

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos:
5-8 años

Formatos disponibles:
150 cl, 75 cl, 37,5 cl, 25 cl y 18,75 cl

Nota de cata:
Color cereza oscuro. Delicioso aroma de frutos rojos (fresas) con una nota especiada (pimienta negra). En boca es cálido, firme, con una fina acidez.

Gastronomía:
Perfecto con carnes estofadas y de caza, así como con comidas con especias. Las paellas de carne y los quesos semicurados maridan muy bien. Servir a 15°-17°C.

Historia:
Desde la primera cosecha en 1954, seleccionamos cuidadosamente los viñedos para elaborar un vino hoy legendario y de personalidad inimitable.

Meteorología:
La vendimia 2024 fue más bien temprana y con menor producción por las sequías de los años previos. El clima fue variable, con lluvias intensas en primavera y con un verano suave. Las temperaturas del ciclo vegetativo fueron similares a 2023, pero más frescas en la maduración. La pluviometría tendió a la normalidad, y fue superior a años anteriores. Las maduraciones fueron correctas, llegando al grado óptimo en cada caso. El buen estado sanitario de la uva permitió elaborar tintos frescos y aromáticos, con buena acidez y muy equilibrados en boca.