

BIGARDO

VINO TINTO EXPERIMENTAL

BIGARDO. VINO TINTO EXPERIMENTAL. 2015. Kiko Calvo.

Variedad: Tinta de Toro 100% (No Tempranillo).

Crianza: 5-6 meses en diferentes tipos de Barrica.

Viñedo: Viñedo propio. Los Llanos y Valdefinjas (DO.TORO). De 20 a 100 años.

Rendimientos medios de 3.500 kg/ha.

Suelo: Profundidad media.

Superficie de Areniscas suelta con buena proporción de cascajos.

Suelos muy pobres y calizos. Arcillas a diferentes niveles.

Graduación alcohólica: 14,5 %.

Precio: Consultar.

Producción: 12.000 botellas.

CATA:

Visual: Rojo rubí brillante, capa media. Limpio y cristalino.

Olfativa: Buena intensidad. Balsámicos (regaliz, cedro).

Frutas negras y rojas no sobremaduras (mora, frambuesa, cassis, ciruelas, guindas).

Gustativa: Ataque amable. Fresco. Buena estructura y persistencia.

Final amargo.

Complejo retrogusto.

- Totalmente elaborado por gravedad.
- Mínimo intervencionismo.
- Vino lógico. Vino de verdad.
- Toro. Hecho a mano. Rebelde.
- Embotellado en la propiedad.
- Maridaje: Libre interpretación. Cuéntanoslo.

