



# GAMAZO RESERVA



## TIPO DE VINO

Tinto Reserva, 12 Meses de Barrica.

## REGIÓN

Castilla y León.

## ORIGEN

Denominación de Origen Toro, Zamora.

## PRODUCTOR

Bodegas Francisco Casas, S.A.

## ENÓLOGOS

Eduardo Casas - Jesús García.

## VARIETADES

100% Tinta de Toro (Tempranillo).

## SUELOS

Terreno Arenoso con grandes ondulaciones. Edad Media 40 años, característico tono rojizo de la Tierra. Humedad a 40-50 metros.

## VIÑEDO

Edad Media 40 años, plantación mayoritaria en vaso.

## CLIMA

Continental Atlántico. Fríos inviernos, calurosos veranos.

## PLUVIOSIDAD

Media

## ELABORACIÓN

Selección de uva en viñedo, fermentación a temperatura controlada, 24° C, durante 105-20 días. Remontados continuos. 12-14 Meses de estancia en Barrica Americana, Maloláctica en Barrica. Afinado 23 Meses en Botella, previa venta. Ligera filtración, embotellado posterior.

Ó  
TORO

## NOTAS DE CATA

VISTA, Rojo rubí, cereza, gran capa, de buena intensidad.

NARIZ, Compleja, limpia, notas tostadas.

GUSTO, Elegante, carnoso, tánico, con cuerpo y tanino dulce, redondo.

## MARIDAJE

Asados, carnes rojas y de caza, arroces, quesos, patés y "Tapas".

## SERVICIO

Ambiental, 14-16°.