



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°.