



Gran Colegiata Vino de Lágrima

ELABORACIÓN:

Maceración media a 25°C de temperatura de fermentación. Uva procedente de viñedo de edad media (20-40 años), seleccionando las uvas con mejor maduración fenólica (de la piel de la uva).

CATA:

El Gran Colegiata Roble procede de "vino de lágrima", es decir, de aquel que se obtiene de forma natural después de una cuidada maceración, sin ejercer presión sobre la uva. Los aromas de su posterior crianza de cuatro meses en barricas nuevas de roble, se integran elegantemente con la frutuosidad de esta esencia de nuestra variedad reina.

GASTRONOMÍA:

Carnes rojas, pastas, tapas y quesos.

CONSUMO ÓPTIMO: 2 - 5 años

TEMPERATURA DE SERVICIO: 13 - 17°C

REGIÓN: TORO (Denominación de Origen)

UVAS: 100% Tinta de Toro

CRIANZA: Cuatro meses en barricas nuevas con tostado medio alto, de roble francés y americano.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 13 - 17°

GRADUACIÓN: 14 % VOL. aLC.

TAPÓN: Corcho Natural

FORMATOS DE BOTELLAS Y CAJAS:

750 ml x 6 o 12 botellas en cartón

375 ml x 12 botellas en cartón



La amplia gama de vinos con una marcada personalidad y con el carácter de la zona, ha sido clave para que esta bodega sea una de las más atractivas del panorama vitivinícola español. Todos ellos componen un verdadero muestrario de singularidad y elegancia.

