



Bodega

Finca

Fuenteagalana

Dirección: Km 65 M-501 – Navahondilla (Ávila) - España



Toros de Guisando COUPAGE 2008



- **D.O.:** *Vinos de la Tierra de Castilla y León*
- **Variedades:** *85% Syrah, 15% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon*
- **Época de vendimia:** *Syrah (Desde el 19 de octubre en adelante) Merlot (Desde el 20 de Septiembre en adelante) Cabernet Sauvignon (Desde el 19 de octubre en adelante)*

Elaboración

- **Tiempo de maceración:** *21 días*
- **Tiempo de fermentación:** *8 - 9 días*
- **Tipo de fermentación:** *Se fermentó cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable sobre 28°C.*
- **Crianza:** *6 meses en roble francés y americano cada variedad por separado.*

Datos técnicos

- **Grado alcohólico:** *14,0%*
- **Acidez total:** *5,3 g/L*

Notas de cata.

Profundo color cereza con reflejos rubí en la rima. Complejo y potente en la nariz, este vino expresa un intensa gama aromática de frutos negros maduros perfectamente ensamblados con notas especiadas debido a su crianza en barrica. La entrada en boca es suave, con taninos firmes pero sutiles y un gran equilibrio que se prolonga después de haberse catado.

□ **PVP:**4,5€

Toros de Guisando SYRAH 2008



- **D.O.:** *Vinos de la Tierra de Castilla y León*
- **Variedades:** *100% Syrah,*
- **Época de vendimia:** *Desde el 19 de octubre en adelante.*

Elaboración

- **Tiempo de maceración:** *23 días*
- **Tiempo de fermentación:** *10 días*
- **Tipo de fermentación:** *en depósitos de acero inoxidable y hormigón sobre 25°C*
- **Fermentación maloláctica:** *realizada en barrica*
- **Crianza:** *12 meses en roble francés (80%) y americano (20%).*

Datos técnicos

- **Grado alcohólico:** *14,0%*
- **Acidez total:** *5,3 g/L*

Notas de cata.

Posee un profundo color rojo rubí con vivos tonos púrpuras. Este vino ofrece un aroma muy intenso y complejo de bayas silvestres y fruta negra madura con sutiles notas especiadas que despierta todos los sentidos. Sus magníficos aromas de fruta combinan perfectamente con los tonos tostados proporcionándole una gran estructura, carácter y final largo. En la boca es amable, distinguido y equilibrado, expresivo de la variedad con la cual se ha elaborado.

- **PVP:** *6,25€*

Toros de Guisando COUPAGE 2009



- **DO:** Vinos de la Tierra de Castilla y León
- **Variedades:** 65,5 % Merlot, 28% Syrah y 6,5% Tempranillo.
- **Época de vendimia:** Merlot (Desde el 10 de Septiembre en adelante), Syrah (Desde el 11 de octubre en adelante), Tempranillo (Desde el 27 de septiembre en adelante)

Elaboración

- **Tiempo de maceración:** 21 días
- **Tiempo de fermentación:** 8-9 días
- **Tipo de fermentación:** Se fermentó cada variedad por separado en depósitos de acero inoxidable sobre 28°C.
- **Fermentación maloláctica:** realizada en barrica.
- **Crianza:** 12 meses en roble francés y americano cada variedad por separado.

Datos técnicos

- **Grado alcohólico:** 14,9%
- **Acidez total:** 5,0 g/L

Notas de cata.

Complejo y potente en nariz, al mismo tiempo que elegante y concentrado con notas de frutas negras silvestres y notas especiadas provenientes de la crianza en barricas. La entrada en boca es suave, con taninos firmes pero sutiles y un gran equilibrio que se prolonga después de haberse catado.

- **PVP:** 5,5

Toros de Guisando SYRAH 2009



- **DO:** *Vinos de la Tierra de Castilla y León.*
- **Variedades:** 100% Syrah.
- **Época de vendimia:** *Desde el 11 de octubre en adelante.*

Elaboración

- **Tiempo de maceración:** 23 días.
- **Tiempo de fermentación:** 10 días.
- **Tipo de fermentación:** en depósitos de acero inoxidable y hormigón sobre 25°C
- **Fermentación maloláctica:** realizada en barrica.
- **Crianza:** 12 meses en roble francés (80%) y americano (20%).

Datos técnicos

- **Grado alcohólico:** 14,5%
- **Acidez total:** 5,3 g/L

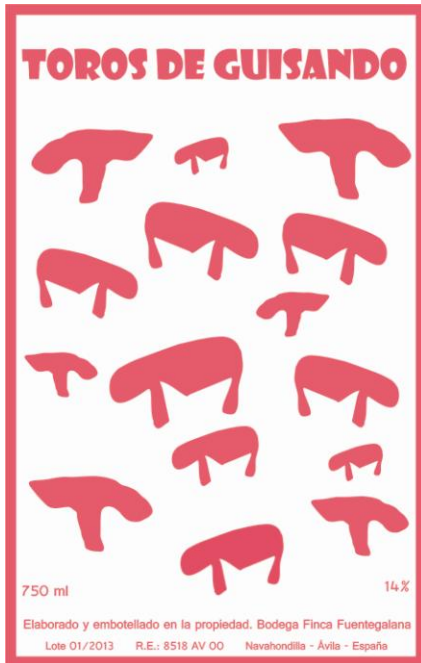
Notas de cata.

Toros de Guisando Syrah posee un profundo color rojo rubí con vivos tonos púrpuras. Vino de gran personalidad cuya nariz es compleja y elegante, con un aroma muy intenso y complejo de fruta negra madura y violetas con sutiles notas especiadas aportadas por la madera. Presenta un excelente equilibrio de fruta, terruño y madera. En boca es suave y elegante y tiene unos taninos suaves y amables. Destaca su persistencia y su largo final.

PVP: 7,5€

Toros de Guisando Rosado 2012

- **Lugar:** Navahondilla (Ávila).
- **Variedades:** % Syrah.
- **Época de vendimia:** : Desde el 1 de Octubre



Elaboración

- **Tiempo en contacto con los hollejos:** 12 horas
- **Tiempo de fermentación:** 25 días
- **Temperatura de Fermentación:** 18°C
- **Embotellado:** Abril de 2013

Datos técnicos

- **Grados Alcohólico :** 14,0%
- **Acidez total:** 5,3 g/L

Notas de Cata

Color frambuesa, intenso y brillante. Aroma fresco y limpio de flores y presencia de frutas rojas y tropicales. Paladar fresco y redondo con buena acidez y rico en fruta, que se conserva hasta el final.

PVP: 3,0€

Vinos Toros de Guisando

