

CORAL DUERO
— BOTTIGAS —



CORAL DUERO
LOS LASTROS
single vineyard

3 75cl

CORAL DUERO

LOS LASTROS

single vineyards

1944

2017



Podemos afirmar con orgullo que nuestros viñedos se encuentran entre los más antiguos de España. Los Lastros, plantada en 1044 cerca de nuestra bodega en El Pego. Alta concentración y baja producción, nuestras uvas generan vinos potentes, bien estructurados con cuerpo y color. Esto es un tesoro natural del que Coral Duero disfruta. Agricultura sostenible y vinificación responsable con el medio ambiente. Déjate seducir por la personalidad de este vino.

Clima

Los veranos son cortos, cálidos, secos y mayormente despejados y los inviernos muy fríos, con vientos fuertes y parcialmente nublados. A lo largo del año la temperatura normalmente va desde los 0°C a los 30°C y rara vez por debajo de los 5°F o por encima de los 35°F.

Vinificación

Vendimia manual, se transporta en cajas de 15 kilos y se conserva en una cámara durante unas horas para preservar su intensidad frutal. Del mismo modo que los racimos de uva pasan por una primera selección en el viñedo, posteriormente se realiza otro proceso de selección para purificar esos racimos. La maceración en frío se produce en los depósitos de acero inoxidable. El vino que resulta experimenta una crianza de 8 meses en barricas de roble francés y americano. Por supuesto, el periodo de crianza podrá variar en función del criterio del enólogo.

Tipo de suelo

El viñedo se encuentra a unos 758 metros de altitud, orientado al Noroeste y muy próximo al Río Guareña. Estas cepas centenarias están enraizadas en un terreno arenoso, grava y rocas en el subsuelo. Estos suelos aluviales permiten un drenaje adecuado y una buena mineralidad, así como un nivel bajo de PH dando como resultado una extraordinaria calidad, equilibrio y elegancia.

Crianza

8 meses en barricas de roble francés y americano.

Notas de cata

Vista. Color rojo rubí intenso con notas violáceas apreciadas en los bordes de la copa.

Nariz. Gran intensidad en nariz, delicados aromas florales con tintes de frescas frutas rojas, seguido de ligeras notas de vainilla, café, regaliz que aporta el roble americano.

Paladar. Un vino con cuerpo y una acidez bien equilibrada combinado con unos taninos redondos y elegantes bien integrados gracias a su crianza en roble francés y americano, con un regusto de medio a largo.

Cultivo

Viticultura tradicional con poda en "vaso".

Plantación Marco de 3.00m x 3.00m

Ubicación El Pego Zamora, España

D.O. Toro

Área 5,75 Ha

Varietal de uva Tinta de Toro

Año de plantación 1944