

CORAL DUERO
— BORGAS —



CORAL DUERO
R'SEDAS
1549

3 75cl

CORAL DUERO R'SEDAS

single vineyards

2017



Desde el valle de Río Duero en el corazón de Toro, Coral Duero siempre ha perseguido elaborar los vinos más genuinos y excepcionales. Este vino está elaborado con uvas de Tinta de Toro plantadas en suelo arenoso y sedimentario. Recolectadas a mano y cuidadosamente seleccionadas, estas uvas experimentan una crianza en barricas de roble francés y americano durante 4 meses. Un vino de tendencias modernas que conserva la frescura y personalidad de la tinta de Toro. Un vino sorprendentemente complejo y afrutado a partes iguales.

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 4 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

Cantos rodados y un suelo con un color ligero de arena en su superficie y bajo contenido de componentes orgánicos, solo las cepas viejas extienden sus raíces varios metros de profundidad donde el suelo es más arcilloso y permite la contención del agua drenada. Gracias a este peculiar suelo arenoso la filoxera no destruyó los viñedos de Toro y permitió la expansión de sus vinos a otras zonas como Francia, donde sus viñedos estaban esquilados.

Crianza

4 meses en barricas de roble francés y americano.

Notas de cata

Vista. Color rojo rubí intenso con notas violáceas en el borde de la copa.

Nariz. Una mineralidad muy presente en la nariz. Una agradable sensación de fusión de frutos rojos y negros con aromas florales seguido de unas ligeras notas a especias y tostados.

Paladar. R'Sedas presenta untuosidad y potencia en boca. Su acidez proporciona una agradable frescura combinada con una tanicidad muy bien integrada.

Cultivo

Viticultura tradicional con poda en "vaso".

Plantación Marco de 3.00m x 3.00m

Ubicación El Pego Zamora, España

D.O. Toro

Área 29 Ha

Variedad de uva Tinta de Toro

Edad del viñedo Entre 40 y 50 años