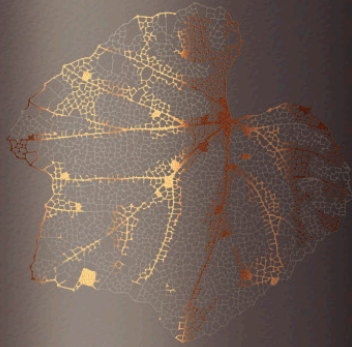


CORAL DUEÑO  
— BODEGAS —



CORAL DUEÑO  
**ROMPESEDAS**  
*sin gluten y sin azúcares*

3 75cl

CORAL DUERO

# ROMPESEDAS

*single vineyards*

2017



Rompesedas es el nombre de una de nuestras parcelas. Es la marca usada por el fundador de la bodega en sus inicios. Plantada en 1917, cepas inusualmente antiguas, vendimia a mano en cajas, mesa de selección y la mejor tecnología para producir este vino genuino que preserva el carácter, personalidad y tradición de Toro. Agricultura sostenible respetando la identidad de nuestra parcela singular.

## **Clima**

Enero es el mes más frío en Toro, con una temperatura máxima media de 13°C (55,4°F) y una mínima de 5°C (41°F).

Los meses más cálidos son Julio y agosto, con una temperatura máxima media de 28°C (82,4°F). En Toro llueve durante 118 días a lo largo del año y recoge unos 508 mm (20") de precipitación.

## **Vinificación**

Se vendimia a mano y se realiza una cuidadosa selección de las uvas de las cepas más viejas de este viñedo, que se enfrían hasta alcanzar unos 4°C. Fermentación a temperatura controlada y maceración larga: dos remontados diarios, posteriormente solo uno hasta el final de la maceración. El proceso completo lleva unos 25 días. Crianza de unos 18 meses en barricas de roble francés y americano. La decisión del enólogo, en función de la cata del vino en la barrica, desempeña un papel fundamental a la hora de determinar el momento idóneo de su lanzamiento al mercado.

## **Tipo de suelo**

El viñedo se encuentra a unos 767 metros de altitud, orientado al Norte 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**

18 meses en un 90% de barricas de roble francés y un 10% de barricas de roble americano nuevo.

## **Notas de cata**

Vista. Color rubí intenso con notas violáceas.

Nariz. Explosión de fragancias que emanan de la copa en una aproximación inicial. Multitud de percepciones indescriptibles y complejas, con notas de café, tostados y frutos maduros.

Paladar. Un vino muy equilibrado con gran cuerpo y estructura, aun así, muy sedoso y aromático. Redondo, elegante y goloso en el paladar.

## **Cultivo**

Viticultura tradicional con poda en "vaso".

**Plantación** Marco de 3.00m x 3.00m

**Ubicación** El Pego Zamora, España

**D.O.** Toro

**Área** 11,25 Ha

**Variedad de uva** Tinta de Toro

**Año de plantación** 1917