

CORAL DUERO
— BODEGAS —



CORAL DUERO
SALGADERO
1950

3 75cl

CORAL DUERO

SALGADERO

single vineyards

2017



Una pintoresca parcela junto a la bodega llamada Salgadero, plantada en 1930 en terreno de secano de baja producción y podado en vaso. Estas cepas tan resistentes de Tinta de Toro se retuercen sobre si mismas con el paso del tiempo como muestra de su supervivencia. La Naturaleza, tan impredecible y caprichosa, despierta nuestra admiración. En consecuencia, con este sentimiento desarrollamos una agricultura sostenible y una vinificación responsable con el medio ambiente. Como resultado obtenemos un vino con cuerpo envolvente con aromas intensos que se fusionan con sutiles notas de madera. Un vino elegante con nervio y mucha profundidad.

Clima

El mes con menores lluvias en Toro es Julio, con una media de 4 días de lluvia que normalmente recogen unos 9mm (0,4") de precipitación. El mes con más lluvia es octubre, con una media de 11 días que normalmente deja unos 84 mm (3,3") de precipitación.

Vinificación

Vendimia manual en cajas de 15 kg. y un rendimiento medio de 0,4 kg. Despalillado y suave estrujado. Fermentado en barricas de roble francés y americano de 225 litros durante unos 12 meses. La maceración tras la fermentación se prolonga entre 10 y 12 días. Tras un desfogado manual se selecciona solo el vino flor para ser envejecido en barricas.

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

12 meses en barricas de roble francés y americano.

Notas de cata

Vista. Brillante color rubí intenso.

Nariz. Aroma intenso a mermelada de frutos negros, muy especiado, con notas tostadas y matices a regaliz y mentolados.

Paladar. Un vino potente y concentrado con taninos maduros y redondos. Matices mentolados que lo hace un vino muy balsámico. Unos frutos negros que envuelven la boca con un final longevo y elegante.

Cultivo

Viticultura tradicional con poda en "vaso".

Plantación Marco de 3.00m x 3.00m

Ubicación El Pego Zamora, España

D.O. Toro

Área 7,86 Ha

Variedad de uva Tinta de Toro

Año de plantación 1930