CORAL DUERO
BODEGAS
enVena
Tinta de Toro

CORAL DUERO
enVena
Tinta de Toro
2022

Desde el valle del río Duero, en el corazón de Toro, Coral Duero siempre ha estado en busca de producir los vinos más auténticos y destacados en honor al histórico terroir de Toro. enVena es el vino más joven de nuestra colección, con la mayoría de sus uvas provenientes de nuestras viñas más jóvenes ubicadas en nuestra parcela de Rompesedas. Los resultados crean aromas de frutas rojas y negras con notas florales polvorientas, y un paladar de cuerpo completo.

Suelo
Con la mayoría de sus uvas provenientes de nuestras jóvenes viñas de Rompesedas, estas viñas están orientadas hacia el oeste y cerca del río Guareña. Están enraizadas en una loam arenosa, con grava y pequeños guijarros debajo. Estos suelos aluviales permiten un drenaje adecuado e imparten mineralidad, así como niveles de pH más bajos que permiten una calidad, equilibrio y elegancia extraordinarios.

Clima
Los veranos en El Pego son cortos, calurosos, secos y mayormente despejados, y los inviernos son extremadamente fríos y ventosos. Hay muchas horas de sol a lo largo del año, esenciales para la producción de la uva Tinta de Toro. A lo largo del año, la temperatura varía típicamente de -11°C a 30°C, pero rara vez desciende por debajo de 5°C o supera los 35°C.

Elaboración de vino
Las uvas utilizadas para enVena se cosechan manualmente y se mantienen inmediatamente en una cámara fría a 4°C para preservar su intensidad frutal. La cosecha pasa por un doble proceso de selección, primero para seleccionar a mano solo los mejores racimos y luego para reducir las uvas de la más alta calidad. Antes de la fermentación, se realiza una maceración en frío en tanques de acero inoxidable. El vino resultante envejece durante aproximadamente 4 meses en barricas de roble francés y americano. Este período de envejecimiento puede variar según el año y el proceso del enólogo.

Envejecimiento
6 meses en barricas de roble francés y americano.

Notas de cata
Aspecto
Rojo rubí oscuro intenso, con un toque de morado.

Nariz
Expresiones terrosas con una mezcla de frutas rojas y negras trituradas y florales polvorientas, seguidas de notas ligeramente especiadas y tostadas.

Paladar
Vino potente de cuerpo completo. Fresco y ácido, combinado con taninos bien integrados.

Cultivo
Cultivado tradicionalmente
con poda en "Gobelet".

Plantación 3.00m x 3.00m
Ubicación El Pego Zamora, Spain D.O.Toro
Superficie 29 Ha
Variedad de uva Tinta de Toro
Año de plantación 40-50 años de antigüedad