



Rosso Riserva Tullum Docg

Vino tinto de gran frescura y equilibrio, redondo, pleno, complejo con un intenso toque mineral.

Ubicación

Municipio de Tollo

Variedad de uva

Procedente de viñedos cultivados en terrenos montañosos en el municipio de Tollo, de conformidad con la normativa

Cosecha

Mediados de octubre (según análisis químico y cata de uvas)

Vinificación

Maceración prolongada de los hollejos a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con cámara de aire. Fermentación maloláctica completa.

Refinamiento

Tras el trasiego, 2/3 del vino madura en cubas de hormigón y 1/3 en toneles de roble francés.

Alcohol

14,5%

Color

Rojo rubí intenso con ribete ligeramente granate.

Fragancia

Cereza roja y cereza negra, zarzamora, regaliz, violeta, tabaco y cuero. Delicados aromas secundarios de tostado, vainilla y especias, propios de la crianza en barricas de roble francés.

Gusto

Acidez fresca y brillante, taninos sólidos pero suaves y ligeramente granulados. Cuerpo medio con un final persistente.

Temperatura

18°C