DIVINA PROPORCIÓN
BODEGAS

24 Mozas

Bodega: Bodegas Divina Proporción

Tipo: Tinto joven.

D.O: Toro

Graduación: 14,5% vol.

Variedad: Tinta de Toro 100%.

Elaboración:
Tiempo en barrica: 6 meses de crianza en barrica (80% de roble americano y 20% francés). Parte de las barricas son nuevas.

Cata:

De cepas de Tinta de Toro de al menos 40 años, ha permanecido en barricas de roble americano durante seis meses para conseguir una mayor longevidad sin perder frescor y alegría. Rojo granate de capa alta y ribete púrpura limpio. Intensidad media alta. Marcados tonos frutales con recuerdos a frutas negras muy maduras (moras), notas de coco y atisbos de especias. En boca es seco, con acidez adecuada, bien constituido, sabroso con buena textura (tanicidad noble y ajustada de la madera a la fruta). Final frutal grato levemente especiado. Buena persistencia. Ya para tomar, pero susceptible de mejora en botella.