



TORO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

ROMPESEDAS 2006 "FINCA LAS PARVAS"

FICHA TÉCNICA VIÑEDO

Nombre de la Finca	Las Parvas
Situación	El Pego (Zamora)
D.O.:	TORO
Superficie:	2,5 ha
Producción :	4.015 kg
Orografía:	Suaves laderas
Tipo de suelo:	Depósitos aluviales, fundamentalmente arenoso
Variedad cultivada:	Tinta de Toro
Año de plantación:	Viñedo centenario
Pluviometría	310 mm
Temperatura media:	14,9° C
Conducción:	Vaso
Marco de Plantación:	2,85 x 2,85 m.
Poda:	Pulgares
Vendimia:	Manual
Fecha de vendimia:	18 septiembre 2006

FICHA VINO

VARIEDAD: Tinta de Toro.

ELABORACIÓN: Fermentación en 6 barricas nuevas de 500 litros. Vinificación en tinto, con maceración prefermentativa de 4 días, realizando dos bazuqueos diarios en fermentación y uno hasta el final de la maceración. Fermentación a baja temperatura y maceración de 31 días.

CRIANZA: 22 meses en barrica nueva; 100% en roble francés. Posteriormente prosiguió su crianza en botella.

NOTA DE CATA: Color rojo picota, con capa media-alta, aromas sutiles y complejos donde predominan notas de crianza, con matices de especias como clavo y pimienta negra, combinado con toques de chocolate, en boca resulta un vino muy largo, con sensaciones de taninos dulces y persistentes.

ANALÍTICA:

GRADO ADQUIRIDO	15.25 (% VOL)
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO)	5.3 (g/l)
ph	3,58
ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE	28 mg/l
IPT	75