



TORO DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# ROMPESEDAS 2006

## FICHA TÉCNICA VIÑEDO

Nombre de la Finca	Rompededas, El tomillar, El Salgado y Valdelentejas
Situación	El Pego (Zamora)
D.O.:	TORO
Superficie:	74,5 ha
Producción 2006:	83.303 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:	3,00 x 3,00 m.
Poda:	Pulgares
Vendimia:	Manual
Fecha de vendimia:	Entre 18 y 30 septiembre 2006

## FICHA VINO

**VARIEDAD:** Tinta de Toro.

**ELABORACIÓN:** 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:** 18 meses en barrica nueva; 60% en roble francés 20% roble húngaro y 20% roble americano, Posteriormente prosiguió su crianza en botella.

**NOTA DE CATA:** Color rojo picota, con capa media-alta, aromas sutiles y complejos donde predominan las notas de frutas negras y confituras, combinado con matices de canela y chocolate, en boca resulta un vino potente, con un tanino blando y dulce que redondea una sensación sedosa y acompaña de forma muy agradable a las sensaciones aromáticas descubiertas en nariz.

### ANALÍTICA:

GRADO ADQUIRIDO	15.00 (% VOL)
ACIDEZ TOTAL (TARTÁRICO)	5.25 (g/l)
ph	3,55
ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE	35 mg/l
IPT	73