



Información Técnica

Las uvas tempranillo y garnacha se vendimian desde finales de septiembre a finales de octubre. Las uvas fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada en torno a los 24-26°C para extraer su máximo potencial en color y sabor.

D.O. Toro

Caño Tempranillo Garnacha

Caño Tempranillo Garnacha está elaborado con las mejores uvas tempranillo (Tinta de Toro) y garnacha. Estas dos variedades se unen para crear un vino lleno de sabores a cereza, arándanos y frambuesas.

Región

Llena de tradición, la D.O Toro es una región vinícola en el corazón de Castilla y León, en la provincia de Zamora. La D.O está al lado de Rueda y no demasiado lejos de Ribera y Rioja. Es uno de los secretos mejor guardados de España. Los vinos tienen una larga historia en esta región y datan desde tiempos romanos. En la Edad Media los vinos tenían privilegios reales, lo que les permitía venderse de forma exclusiva en ciertos pueblos y ciudades. Incluso se dice que Cristóbal Colón llevó vino de Toro en sus expediciones a América. Toro obtuvo su estatus de D.O en 1987.

VARIEDAD

Coupage de Garnacha y Tempranillo.

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

14-16°C

Notas de Cata

Intenso color cereza con reflejos violetas. Este vino exhibe aromas a frutos rojos y frutas del bosque. En boca es afrutado con un final prolongado.

Maridaje

Perfecto para acompañar con platos de comida tradicional como fabadas y cocidos. También marida bien con asados y guisos con embutidos.