

Torivín

ADN



Nombre:	TORIVIN ADN
Cosecha:	2.010
Tipo de Vino:	Tinto Crianza.
Variedades:	Tempranillo, syrah, Cabernet.
Vino de la Tierra :	Extremadura.
Localizacion viñedo:	Zona de Matanegra.

ELABORACIÓN:

Vendimia:	3ª Semana de Septiembre 2.010
Fermentación:	Controlada a 22 Grados
Periodo optimo consumo:	7 años
Botella:	Bordalesa Sensación de 75 cl
Cajas:	12 unidades
Palet:	60 cajas
Cierre:	Precintado
Peso caja:	16,500 kilos

DATOS TÉCNICOS:

Grado alcoholico:	14,50 % vol.
Azúcar residual:	Menos de 5 g/l (3,4 g/l)
Acidez total (ac. Tartárico):	5,18 g/l
PH:	3,56

DEGUSTACIÓN:

Vista: Color cereza de media capa con bordes granate.

Olfato: Fruta madura, cueros, tabaco, especiado.

Paladar: Pulido, redondo, ciruelas maduras, final largo con notas de café.

GASTRONOMIA:

Todo tipo de carnes, guisos, chacina, quesos, pastas.

Bodegas Toribio, S.L.

C / Luis Chamizo, 12 y 21

06310 Puebla de Sancho Pérez (Badajoz)

Tel. y Fax: 924 55 14 49

mail: info@bodegatoribio.com

Web: www.bodegatoribio.com