



NOTA DE CATA

VALDIGAL 2016

Tiene un carácter potente y frutoso.

Variedad de uva: Tinta de Toro (Tempranillo) pie franco edad 70 años

Crianza: 12 meses. 70% roble francés, 30% roble americano, más de un año en botella.

Graduación: 14,5°

Vista: Picota, tonos granates. Color intenso. Con capa media alta y bordes que delatan su juventud.

Nariz: Intenso aroma con frutas rojas, en su punto justo de maduración, con un fondo de madera suave y bien ensamblado. Una agradable sensación con dominio de fruta.

Boca: ligera acidez, que lo hace fresco, con un interesante equilibrio entre fruta y madera. Tiene una compleja estructura, muy agradable y una expresión que llena la boca, sin aristas. Culmina con un gran retro nasal durante los minutos siguientes.

Maridaje: carnes rojas, guisos propios de otoño. Marida muy bien con frutas como la piña, y dulces como el chocolate.

Bodega Valdigal

C/ Capuchinos 6 49800 Toro (Zamora)

Pedro Oliveros 617 35 63 25 - Leonardo Sánchez 629 11 39 92

valdigal@valdigal.com www.valdigal.com

www.facebook.com/Valdigal www.tripadvisor.es/valdigal