

PALA NECRA

ROBLE TORO

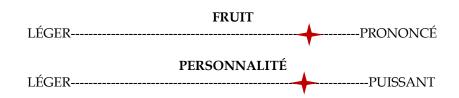


## **TORO**

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## Pata Negra





**Historique**: La Bodega Sietecerros est située dans la municipalité de Pedrosa del Rey à Valladolid. Ses vignobles, d'une superficie de 50 hectares, sont situés dans les meilleures terres de la ferme pour obtenir le meilleur raisin. Les vins de Toro ont une grande tradition. Ses origines sont antérieures à la colonisation des Romains.

Cépages: 100 % Tempranillo

**Vinification et élevage :** Le raisin est conservé 48h en macération pré-fermentaire à 10°C La macération dure 25 jours. Élevage 4 mois en barrique.

**Dégustation :** Robe rouge cerise profond avec reflets violacés. Le nez est complexe, intense aux parfums élégants de fruits rouges et fruits noirs avec des notes balsamiques, d'épices, de chocolat et de caramel. La bouche révèle les indicateurs du nez. Vin bien équilibré avec des tanins ronds et une perception élevée de fruits. La finale est persistante

Accompagnement : C'est un vin qui accompagnera les viandes rouges et rôties.

**Servir** : entre 16° et 18°. Il est recommandé de le décanter avant dégustation.

		POIDS		/ COUCHE	/ PALETTE
	EAN	(Kg)	DIMENSIONS en mm (L x 1 x H)		
BOUTEILLE 75cl	8 410 261 111 032	1.38	74 x 74 x 324	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	8 410 261 111 537	8.30	236 x 153x 329	25 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE	18 410 261 052 646	830	1200 x 800 x 1500	CARTON DE 6 UVC	4 COUCHES



