



PAYDOS

- 2015 -

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Tinta de Toro

D.O.: Toro

Graduación: 15°

Producción: 5.000 botellas de 75 cl.

Fecha embotellado: Julio 2017

www.alonsodelyerro.es



Terroir:

Un llano de cascajo arenoso con arcilla roja, situado a 720m de altitud. La viña de pie franco tiene unos 80 años y está plantada en vaso. La zona es de clima continental con temperaturas extremas, gran amplitud térmica y una pluviometría de unos 400mm al año.

Añada 2015: Año cálido y seco, con un mes de julio especialmente extremo. Pero un mes de agosto más normal, unas lluvias decisivas y la edad de nuestra viña han evitado el carácter cálido de la uva. Gran concentración de fruta y taninos sorprendentemente elegantes para esta añada.

Elaboración:

Vendimiado el 28 de septiembre.

Elaborado en depósitos de 50 Hl. Extracción suave para respetar la materia prima. Maceraciones de 22 y 24 días; 10% de uva entera.

Fermentación maloláctica en barricas de roble francés y crianza de 15 meses sobre lías finas.

