



# PAYDOS

- 2016 -

## FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Tinta de Toro

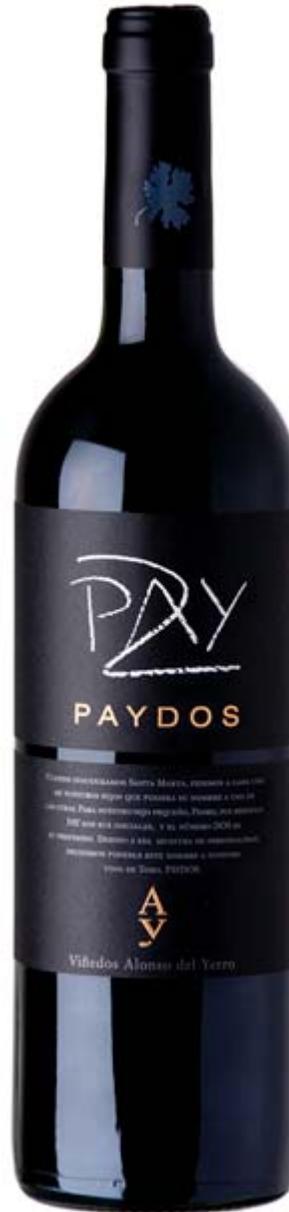
D.O.: Toro

Graduación: 15°

Producción: 5.000 botellas de 75 cl.

Fecha embotellado: Julio 2018

[www.alonsodelyerro.es](http://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 2016:

Un invierno e inicios de primavera relativamente lluviosos permitieron acumular buenas reservas de agua para soportar un duro verano: ni una gota de agua de junio a septiembre. Pero nuestras viejas viñas de Toro son unas fieras; sus raíces profundas y ramificadas buscan el frescor y la humedad en las capas profundas del suelo. La uva de esta añada, muy aromática, sorprende por su equilibrio. El tanino es suave, la potencia media y el sabor persistente. Sin duda una de las mejores añadas de Paydos desde sus inicios.

## Elaboración:

Vendimiado el 4 de octubre.

Vinificado en depósitos de 50 Hl. Extracción suave para respetar la materia prima. Maceraciones de 20 y 24 días. 10% de uva entera. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés y crianza de 15 meses sobre lías finas.

