



PAYDOS

- 2017 -

FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Tinta de Toro

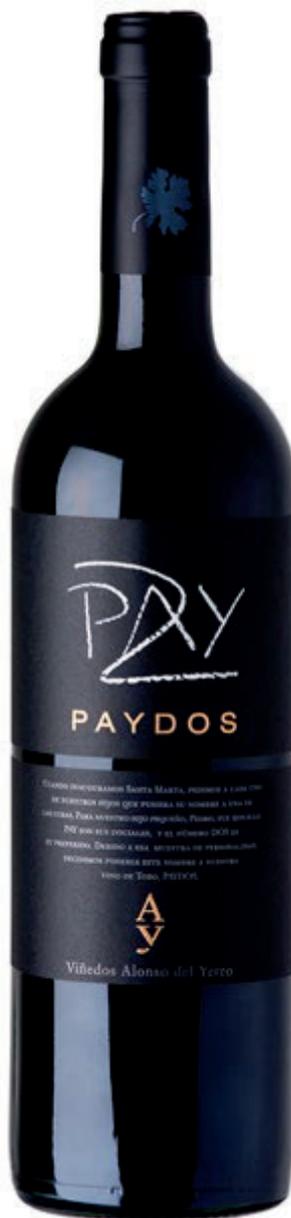
D.O.: Toro

Graduación: 14,5°

Producción: 5.000 botellas de 75 cl.

Fecha embotellado: septiembre 2019

www.alonsodelyerro.es



Terroir:

Una meseta arenosa de canto rodado sobre arcilla roja situado a 720m de altitud. Viñas en vaso de 80 años de pie franco. El clima es de influencia continental con fuertes contrastes térmicos y una pluviometría de 400 litros/año.

Añada 2017:

Después de las lluvias de noviembre 2016 se cortó el grifo. Un invierno muy seco, 4 gotas en abril y temperaturas demasiado altas que dan miedo. Brotó pronto y efectivamente refrescó brutalmente a finales de abril. Pero sin incidencias. No llegó a helar, por lo menos en Morales de Toro. Otra vez sube el calor hasta un mes de Julio especialmente cálido y seco. Agosto no tanto, y sobre el 20 caen unos 30 litros determinantes para la calidad de la fruta. Al principio de septiembre la uva parece mas adelantada que nunca, pero luego refresca y esperamos hasta el 21 para el primer corte y el 25 para el segundo.

Elaboración:

Vendimiado el 21 y 25 de septiembre. 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.

