

# Buil - DO Toro



**Variedades:** 100% Tinta de Toro.

**Tipo de suelo:** Ladera con orientación sur-suroeste, sobre el río Duero. Con suelos franco arenosos de canto rodado en el primer horizonte y arcilloso en el segundo.

**Procedencia:** Viñedo de 50 años, en vaso con 800 cepas por hectárea.

**Elaboración:** La maceración prefermentativa con los hollejos es larga, usándose para este fin hielo seco, fermentación alcohólica controlada a temperatura de 28 °C; pasando, al finalizar ésta, los vinos a barricas francesas 100% nuevas, con sus lías, para hacer la fermentación maloláctica. Una vez terminada, se envejece durante 12 meses también en barricas de roble francés y finalmente se embotella.

**Características genéricas:** Vino tinto seco muy concentrado, con aromas frutales muy marcados, lleno de matices de maderas finas y especias, un paladar musculoso, con taninos firmes, maduros y pulidos que potencian un final largo.

**Grado alcohólico:** Entre 14º y 15º.

**Consumo:** Entre 16 °C y 18 °C y hasta 15-20 años después de la cosecha.

**Maridaje:** Combinable con contundentes estofados y salsas. Carne de ternera, de caza y blanca. Excepcional con quesos curados y jamones de calidad.

Formas de cocinar más adecuadas: Estofados, cocidos al horno, carnes a la brasa y a la plancha.

## Premios:

- International Wine Report, diciembre 2017, 92 Puntos a la añada 2014.
- International Wine Report, abril 2017: 91 Puntos a la añada 2013.
- Wine Spectator, agosto 2016: 90 Puntos a la añada 2013.
- Wine & Spirits 2014: 91 Puntos a la añada 2009.
- Wine Spectator 2010: 91 Puntos a la añada 2006.
- Wine & Spirits 2007: 91 Puntos a la añada 2004.
- Wine & Spirits 2005: 89 Puntos a la añada 2003.