

Buil - DO Toro



Varietats: 100% Tinta de Toro.

Sòl: Coster amb orientació sud-oest, sobre del riu Duero. Amb sòls arenosos i de pedres arrodonides en el primer horitzó i argiles en el segon.

Origen: Vinyes de 50 anys, cultivades en vas amb 800 ceps per hectàrea.

Elaboració: La maceració prefermentativa amb les pells és llarga, utilitzant gel sec per a aquesta finalitat. Fermentació alcohòlica controlada a temperatura de 28 °C; passant, al finalitzar, els vins a les bótes franceses 100% noves, amb les mares, per a fer la fermentació malolàctica. Un cop acabada, farà un envelliment de 12 mesos en bótes també de roure francès i finalment s'embotellarà.

Característiques genèriques: Vi negre sec molt concentrat, amb aromes afruitades molt marcades, ple de matisos de fustes fines i espècies, un paladar musculós, amb tanins fermes, madurs i polits que potencien un final llarg.

Grau alcohòlic: Entre 14 i 15°.

Consum: Entre 16 °C i 18 °C i fins a 15-20 anys després de la collita.

Maridatge: Combinable amb contundents estofats i salses. Carn de vedella, de caça i blanca. Excepcional amb formatges curats i bons pernills. Formes de cuinar recomanades: Estofats, al forn, carns a la brasa i a la planxa.

Premis:

- “ International Wine Report, desembre 2017, 92 Punts a la collita 2014.
- “ International Wine Report, abril 2017: 91 Punts a la collita 2013.
- “ Wine Spectator, agost 2016: 90 Punts a la collita 2013.
- “ Wine & Spirits 2014: 91 Punts a la collita 2009.
- “ Wine Spectator 2010: 91 Punts a la collita 2006.
- “ Wine & Spirits 2007: 91 Punts a la collita 2004.
- “ Wine & Spirits 2005: 89 Punts a la collita 2003.