



Bucrana

Nota de cata

Color: Brillante y limpio, rojo picota con ribete rubí y capa alta.

Aroma: Expresivo, fresco, complejo y elegante. Destaca su franqueza con aromas de frutas como ciruelas y moras, con un suave fondo de recuerdos tostados, notas de caramelo de café y caja de puros.

Paladar: Estructurado y voluminoso, a la vez que sedoso, aterciopelado y agradable. Con un posgusto largo..

Recomendaciones de Consumo

Dejar respirar unos minutos al servir en la copa y consumir a 15-16°C.

Maridaje: carnes rojas, quesos curados, guisos y estofados, comidas muy especiadas, y postres con base de cacao.

Datos Analíticos

Grado: 15%

Contiene Sulfitos

Reconocimientos

91 puntos Guía Peñín 2025.



Bucrana

Datos Técnicos:

Denominación: D.O. Toro
Variedad de Uva: 100% Tinta Toro
Cosecha: 2019

Viñedo Propio

Superficie de viñedo propio: 20 ha
Área de Producción: Toro (Zamora)
Tipo de Suelo: arcillo arenoso
Edad media del viñedo: 20 años
Densidad de Plantación: 2.000
plantas / ha
Rendimiento: 4.000 kg/ ha
Tipo de plantación: vaso

Elaboración

Vendimia: Manual seleccionada
Depósitos de Fermentación: Acero
inoxidable con temperatura
controlada
Temperatura Fermentación:
24°-26°
Tiempo de fermentación: 10 - 12
días
Tiempo en Barrica: 15 meses
Tipo de Barrica: francesa
Tiempo en Botella: 30 meses