



CORAL DUERO LAS PARVAS

*single vineyard
planted in*

*"So much life running
through our vines."*

Desde el valle del río Duero, en el corazón de Toro, Coral Duero siempre ha buscado producir los vinos más auténticos y sobresalientes de Toro. Este vino está hecho con la rara y excepcional uva Tinta de Toro originaria de un viñedo único, Las Parvas. Este viñedo único tiene más de 140 años de antigüedad, plantado en 1880. Como resultado, este vino rebosa personalidad expresiva, llena de emoción. Una obra maestra excelente y de edición limitada.

Suelo

A una altitud de 780 metros, estas antiguas vides están orientadas hacia el oeste y cerca del río Guareña. Están enraizadas en una loam arenosa, con grava y rocas debajo. Estos suelos aluviales permiten un drenaje adecuado e imparten mineralidad, así como niveles de pH más bajos que permiten una calidad, equilibrio y elegancia extraordinarios.

Clima

Los veranos en El Pego son cortos, calurosos, secos y mayormente despejados, y los inviernos son extremadamente fríos y ventosos. Hay muchas horas de sol a lo largo del año, esenciales para la producción de Tinta de Toro. A lo largo del año, la temperatura varía típicamente de -11°C a 30°C, pero rara vez desciende por debajo de 5°C o supera los 35°C.

Elaboración de vino

Estas uvas seleccionadas cuidadosamente y recolectadas a mano se enfrían a 4°C inmediatamente después de la cosecha. Con una fermentación controlada por temperatura y una maceración muy larga, el proceso comienza con dos remontados al día, seguidos de solo uno hasta el final de la maceración. Toda la operación dura alrededor de 30 días.

Envejecimiento

24 meses en barricas de roble francés nuevas al 100% y madurado en la botella durante 1 año.

Notas de cata

Aspecto

Rojo rubí profundo, concentrado e intenso.

Nariz

Una explosión de aromas tan pronto como se descorcha la botella. Lleno de complejidad con una mezcla de frutas rojas y negras, notas tostadas y minerales.

Paladar

Un vino corpulento y rico, su complejidad se destaca a través de varios sabores de roble maduro y frutas. La elegancia de nuestras mejores barricas de roble francés y el proceso de envejecimiento de 24 meses crean una experiencia de degustación suave. Con un final largo, es fácil apreciar la finura y concentración utilizadas para resaltar las cualidades extraordinarias de esta parcela única, Las Parvas.

Cultivo

Cultivado tradicionalmente con poda en "Gobelet".

Plantación 3.00m x 3.00m

Ubicación El Pego Zamora, Spain D.O.Toro

Superficie 6.9 Ha

Variedad de uva Tinta de Toro

Año de plantación 1880

Premios

91 puntos | James Suckling 2021

Plata | Decanter 2021

Oro | Mundus Vini 2021

93 puntos | Guía Peñín 2022

