



CORAL DUERO ROMPESEDAS

single vineyard



Rompesedas es nuestro viñedo más icónico, que data de 1917. Este era el nombre de la bodega utilizada por el fundador durante la realización de Coral Duero. Estos viñedos históricos producen uvas raras que luego se cosechan a mano, pasan por un cuidadoso proceso de selección y utilizan la mejor tecnología para producir un vino aromático y elegante. El carácter, la personalidad y la tradición de Toro se conservan cuidadosamente en cada botella.

Suelo

A una altitud de 767 metros, estas antiguas vides están orientadas hacia el oeste y cerca del río Guareña. Están enraizadas en una loam arenosa, con grava y pequeños guijarros 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

Toro tiene un clima extremadamente continental. Enero es el mes más frío, con temperaturas máximas de 13°C y temperaturas mínimas que rondan los 5°C (a veces incluso pueden llegar a -11°C). Los meses más cálidos son julio y agosto, con temperaturas de hasta 30°C. A lo largo de todo el año, solo hay alrededor de 350-400 mm de precipitación.

Elaboración de vino

Estas uvas seleccionadas cuidadosamente y recolectadas a mano se enfrían a 4°C inmediatamente después de la cosecha. Procede un proceso de fermentación controlada por temperatura con una maceración muy larga que dura alrededor de 25 días. El vino envejece durante aproximadamente 18 meses en barricas de roble francés y americano, y de acuerdo con el proceso de elaboración del enólogo, se embotella en el momento perfecto.

Envejecimiento

18 meses en barril de roble francés al 90% y barril de roble americano nuevo al 10%.

Notas de cata

Aspecto

Color rojo rubí intenso profundo, con un toque sutil de morado.

Nariz

Una explosión de fragancias y una multitud de sentidos despiertan con claras notas de café, roble tostado y frutas rojas y negras maduras.

Paladar

Un vino bien equilibrado con una estructura y cuerpo robustos, que ofrece una experiencia de degustación suave. Concentrado y muy aromático. Equilibrado, elegante y jugoso.

Cultivo

Cultivado tradicionalmente con poda en "Gobelet".

Plantación 3.10m x 3.10m

Ubicación El Pego Zamora, Spain D.O.Toro

Superficie 11.25 Ha

Variedad de uva Tinta de Toro

Año de plantación 1917

Premios

90 puntos | Wine Enthusiast 2020

91 puntos | James Suckling 2021

Oro | Mundus Vini 2020

91 puntos | Guía Peñín 2021

93 puntos | Parker Points