



CORAL DUERO
BODEGAS



SALGADERO

CORAL DUERO
BODEGAS

*single vineyard
planted in
1970*

CORAL DUERO SALGADERO

*single vineyard
planted in*

Esta pintoresca parcela con el nombre Salgadero fue plantada en 1930 con vides en „gobelet“ y con riego natural. Las fuertes vides de Tinta de Toro de Salgadero, retorcidas por el paso del tiempo, son solo otro ejemplo de la resistencia que se encuentra en el terroir de El Pego. Con respeto a la naturaleza y las tradiciones de Toro, se llevan a cabo procesos de vinificación sostenibles y responsables para crear este elegante vino de cuerpo completo y altamente concentrado, con taninos robustos, maduros y redondos. Un aroma intenso de frutas negras cocidas, con notas de especias y regaliz.

Suelo

Estos viñedos están compuestos por piedras redondeadas y una capa superficial arenosa con un contenido muy bajo de componentes orgánicos. La edad de estos viñedos ha permitido que las raíces crezcan a varios metros de profundidad donde el suelo tiene más arcilla y se acumula agua. Debido al excepcional suelo arenoso en esta región, la plaga de la filoxera no afectó a los viñedos de Toro.

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

Las uvas de Salgadero se cosechan manualmente en cajas de 15 kg, con un rendimiento promedio de 0.4 kg. Ocurre un suave despalillado, luego el zumo se fermenta en tanques de acero a temperaturas frías durante un período de maceración largo. Hay dos remontados al día durante la fermentación y luego solo uno hasta el final de la maceración a una temperatura más baja. Este proceso dura aproximadamente 31 días. Envejecido en barricas de roble francés y americano durante 12 meses.

Envejecimiento

12 meses en barricas de roble francés y americano.

Notas de cata

Aspecto

Rojo rubí brillante e intenso.

Nariz

Aromas intensos de mermelada de frutas negras con especias dulces, junto con notas de regaliz, roble tostado y menta.

Paladar

Muy concentrado, con taninos redondos y maduros robustos. Fruta negra, un toque de menta, con un final largo y elegante.

Cultivo

Cultivado tradicionalmente con poda en „Gobelet“.

Plantación 3.00m x 3.00m

Ubicación El Pego Zamora, Spain D.O.Toro

Superficie 7.86 Ha

Variedad de uva Tinta de Toro

Año de plantación 1930

Premios

Oro | Mundus Vini 2020

91 puntos | Guía Peñín 2021

91 puntos | James Suckling 2021

