

SIESTO 2016

ZONA DE PRODUCCIÓN. Sanzoles. Zona de Toro. Zamora. Castilla y León.

VARIEDADES:

- **Bruñal:** 50%.

Autóctona y exclusiva de los Arribes del Duero. Cepa muy rústica. Racimo y baya pequeños, siendo los racimos cilíndricos y normalmente compactos y la baya, más bien esférica, de color negro-azulado. Alto potencial de maduración tecnológica, con elevado nivel tanto de azúcares como de acidez. Presenta aromas y sabores a frutas de bosque y un alto contenido en polifenoles.

- **Tinta de Toro:** 50%.

Uva más conocida de la zona de Toro. Aunque pertenece a la familia del Tempranillo, esta uva tiene características y cualidades específicas. Granos de pequeño tamaño y con abundante tanino apta para conseguir vinos potentes, estructurados, de marcada personalidad e intensidad.

ELABORACIÓN.

- Elaboración artesanal de las distintas cepas por separado.
- Fermentación alcohólica en pequeños depósitos de 225 litros, con temperatura controlada.
- Fermentación maloláctica en barrica.
- Sin filtrar ni clarificar.

CRIANZA. 24 meses en barrica nueva de roble francés.

Servir a una temperatura de 14-15 °C.

**Producción exclusiva de 565
botellas**



BODEGAS SIESTO

C/ La Presa, nº 40

49.152 – Sanzoles – Zamora

vsiesto@hotmail.com

Víctor Siesto - 657 689 542

