

CELSUS 2015

BODEGAS VETUS D. O. TORO

Bodega: Bodegas Vetus (D.O. Toro).
 Propietario: Grupo Artevino.
 Dirección: Lalo Antón.
 Enología: Vanessa Pérez.
 Viticultura: Javier Vicente.
 Fundación de la bodega: 2003

Cosecha: **2015**
 Calificación de la cosecha: Muy buena.

Viñedo: Finca muy vieja, prefiloxérica, denominada La Lola y plantada en 1920.

Año de plantación: 1.780 kg./ha.

Rendimientos: 1,30 hectáreas.

Superficie del viñedo: Espaldera cordón royat.

Estilo de poda: 900 plantas/hectárea.

Densidad de plantación: D.O. Toro-Zamora.

Región: Franco Arenosos.

Suelos: Llana.

Orografía: Norte-Sur.

Orientación: 700 metros sobre el nivel del mar.

Altitud del viñedo s/ nivel del mar: Continental con influencia atlántica.

Clima: 350-400 mm.

Pluviométrica: 12°C.

Temperatura media: De 2.600 a 3.000 horas/año.

Exposición solar: Tradicional.

Viticultura: Tradicional.

Técnicas de cultivo del suelo: No.

Irrigación: : No.

Vendimia en verde:

Vendimia: Manual en cajas de 15 kg. con mesa de selección de racimo.

Fecha Vendimia: Finales de septiembre.

Despalillado estrujado: Despalillado, estrujado no.

Fermentación alcohólica: En depósito de 3.000 litros.

Fermentación maloláctica: En bodega nueva de roble francés.

Crianza: 14 meses.

Tipo de bodega: 100% Roble francés (Darnajou).

Edad de las bodegas: Nuevas.

Clarificación: No.

Estabilización por frío: No.

Filtración: No.

Variedades: 100% Tinta de Toro.

Alcohol: 14,5%

Acidez total: 5,90 g/l.

PH: 3,54

Producción: 3.003 botellas de 75 cl.

Conservación: A 16°C.

Notas de cata: Color cereza intenso con ribete granate. Complejo con aromas a fruta madura y notas tostadas de madera bien integrada. En boca es potente, carnosos y con mineralidad, tatinos suaves, y persistente.

