

Edición limitada

Vocablos



FÉLIX SANZ

BODEGAS

Vocablos

EDICIÓN LIMITADA

Limited Edition

Máxima expresión de la Tinta de Toro, uva autóctona y única que aporta concentración de fruta con un tanino elegante. Elaborado a partir de cepas viejas, algunas de ellas centenarias, los viñedos son de suelo arenoso y pedregoso, sin apenas irrigación y bajo condiciones climatológicas extremas a más de 700mts de altitud, aportando al vino su complejidad.

El vino se elabora en barricas bordelesas de roble francés de primer uso con una crianza de más de 12 meses. La Tinta de Toro se caracteriza por unos rendimientos muy bajos lo que favorece la concentración en la uva y eso se refleja en una gran intensidad frutal y cuerpo, siendo muy complejo, con fruta roja madura evolucionando en tonos mucho más complejos como cacao o cuero aportados por el uso de la madera.

Edición Limitada Cosecha 2019 de
5.120 botellas

Marida con grandes carnes, caza,
arroz de montaña, estofados y
carnes a la brasa.

Temperatura de servicio: 16°C
Alc: 14,5% vol

Highest expression of Tinta de Toro, unique local grape that concentrates fruit with an elegant tannin. Made from old vines, some of them hundred years old, the vineyards stand on a sandy, rocky soil with no watering and under extreme weather conditions at a height of more than 700 metres, providing strong personality.

The wine ages in bordelese French oak barrels being used for the first time and aging for more than 12 months. Tinta de Toro is known for providing very low yield of the crop which means high grape concentration and intense fruit notes and strong body, being very complex, red fruit evolving into cocoa or leather due to the use of barriques.

Limited Edition 2019 harvest
of 5.120 bottles

100%
Tinta de Toro

+ 12 meses en barrica
+ 12 months in barrel



www.bodegasfelixsanz.es