

Rodríguez & Sanzo

Gotas de Noche

DO Toro



- The alternative to red wines in the summer.
- Limited edition: 3,200 bottles.
- Energizing acidity; you would like repeat and repeat.

ELABORACIÓN

- Este rosado procede del **sangrado** de parte de los mostos
- de varios depósitos destinados a la elaboración de vinos
- tintos. Estos mostos se separan de la pasta de fermentación de las variedades tempranillo (tinta de Toro) y garnacha. Después de unas horas fermenta en barricas de segundo
- uso durante tres meses, tras los que se lleva a cabo la
- **crianza** sobre sus lías en **huevo de hormigón**.
-



DO Toro



Tempranillo y
Garnacha



3 meses en
barricas de roble
francés



13.5 % alc.



Excelente compañero
de pasta, arroces y
verduras. Ideal con
lechazo y salazones

VIÑEDO

La uva **tempranillo** procede de un viñedo de cepas viejas de entre 60 y 80 años de edad. Diseminadas entre ellas se encuentran algunas cepas de **verdejo**, por lo que también hay presencia de esta variedad en el blending final. La variedad **garnacha** se recoge en un viñedo de suelos fundamentalmente arenosos a 740 m. de altitud.

CATA

Bayas rojas como frambuesas, fresas y grosellas que reverberan en la copa en cada buchada. En boca, cuerpo y peso. Largo y persistente. Va muy bien en los maridajes por contraposición con salazones, jamón y embutidos.