




OLIVARES
—
DISTRIBUCIONES

BODEGAS GIL LUNA

TORO



Tres Lunas Verdejo

ECOLÓGICO

Especificaciones

Alc. Vol.: 13%

Tamaño botella (ml): 750 ml

Variedad: 100% Verdejo

Región: TORO

Enólogos: Patricia Gil Luna & Wences Gil Durantez

Viñedos: 40 años. Propios. Agricultura ecológica.

Elaboración: Maceración en frío muy corta, prensado y posterior fermentación en depósitos de acero inoxidable. Depósitos de pequeño tamaño: 7000 L.

Envejecimiento:

Contenido en azúcar: 1,6 g/l

Acidez: 5,3 g/l

Unidades por caja 6 botellas

Peso por caja: 7,5 kg

NOTAS DE CATA

Vista: Amarillo verdoso pálido, limpio y brillante.

Nariz: Potente y franco en nariz con notas de manzana verde, frutas tropicales como la piña, plátano y hierba fresca.

Boca: paladar fresco y chispenate, equilibrado y redondo, frutal con un posgusto con notas de hinojo, típico de la variedad.

Combina a la perfección con pescado, ensalada, pastas, todos tipos de arroz, queso, carnes blancas...

Hecho con una selección de uvas de la variedad Verdejo procedentes de viñedos muy viejos, próximos a 100 años. El rendimiento es extremadamente pequeño, lo que hace que este vino sea toda una joya de Toro.



Sin Complejos

ORGANIC

Especificaciones

Alc. Vol.: 14,5%

Tamaño de botella (ml): 750 ml

Variedad: Tinta de Toro (Tempranillo)

Envejecimiento: min 8 meses en barricas de roble francés.

Región: TORO

Enólogos: Patricia Gil Luna & Wences Gil Durantez

Viñedos: 40 años. Propios. Agricultura Orgánica.

Elaboración: Larga maceración, después fermentación en tanques de acero inoxidable usando el método del delestaje al final de la fermentación. Depósitos de pequeño tamaño: 7000 L.

Fermentación maloláctica en barricas de roble.

Azúcar residual: 1.4 g/l

Acidez: 5.2 g/l

Unidades por caja: 6 botellas

Peso de la caja: 7.5 kg

NOTAS DE CATA

Espléndido color cereza oscuro con ribete violáceo, gran vivacidad y juventud, muy limpio y brillante intenso.

Rico en aromas frutales, principalmente cereza y frutas del bosque con notas de madurez, aroma a uva fresca recién cortada. Tiene ciertas notas florales.

Vino muy equilibrado, con una potente estructura en boca, sabroso, con nervio, taninos de alta calidad y buena acidez, fresco y con un generoso y amable carácter de frutas del bosque bien maduras. Aterciopelado y largo.



Tres Lunas Tinto

ECOLÓGICO

Especificaciones

Alc. Vol.: 14,5%

Tamaño botella (ml): 750 ml

Variedades: 100% Tinta de Toro

Envejecimiento: Min. 14 meses de bodega.

Region: TORO

Enólogos: Patricia Gil Luna & Wences Gil Durantez

Viñedos: 40 años. Propios. Agricultura Orgánica.

Elaboración: Larga maceración, después fermentación en tanques de acero inoxidable usando el método del delestaje al final de la fermentación. Depósitos de pequeño tamaño: 7000 L.

Fermentación maloláctica en barricas de roble.

Contenido en azúcar: 1,2 g/l

Acidez: 5,1 g/l

Unidades por caja: 6 botellas

Peso por caja: 7,5 kg

NOTAS DE CATA

Vista: Limpio, brillante. Color cereza picota oscuro cercano a opaco.

Nariz: Muy intensa con características predominantes de frutas bien maduras de tipo bosque además de cassis, vainilla, especias de monte bajo. Roble francés, notas de café y chocolate.

Boca: el paladar de este vino muestra la magnífica madurez de las uvas, la riqueza de la fruta se acentúa con riqueza de los taninos dulces que lo componen. Abunda la sensación de las especias, la madera tostada, la crema de cassis y la riqueza de la fruta en completa armonía con los taninos.



Gil Luna Tinto

ECOLÓGICO

Especificaciones

Alc. Vol.: 14,5%

Tamaño de la botella (ml): 750 ml

Variedades: 100% Tinta de Toro

Envejecimiento: Min. 24 meses en barricas de roble francés

Region: TORO

Enólogos: Patricia Gil Luna & Wences Gil Durantez

Viñedos: 40 años. Propios. Agricultura Orgánica.

Elaboración: Larga maceración, después frementación en tanques de acero inoxidable usando el método del delestaje al final de la fermentación. Depósitos de pequeño tamaño: 7000 L. Fermentación maloláctica en barricas de roble.

Contenido en azúcar: 1,2 g/l

Acidez: 5,2 g/l

Unidades por caja: 6 botellas

Peso por caja: 7,5 kg

NOTAS DE CATA

Vista: Limpio, brillante. Color cereza picota con reflejos color rubí.

Nariz: El bouquet de este vino es sobresaliente debido a su elegancia y a la abundancia de notas de coco, vainilla y reminiscencias minerales. Aromas a fruta negra de bosque y leves notas de cueros.

Boca: la riqueza y madurez de los taninos puede ser apreciada en el paladar.

La fruta madura casi compotada se integra a la perfección con los taninos dulces provenientes de la madera.

Como resultado de todo, un vino sabroso y equilibrado. La retronasal es muy elegante y duradera con un fondo que nos hace recordar durante bastante tiempo su bouquet.