COVITORO
BODEGAS

CAÑUS VERUS

VIÑAS VIEJAS

Vino elaborado con uvas seleccionadas de la variedad Tinta de Toro, proveniente de nuestros mejores viñedos de más de 100 años; sometido a un proceso de crianza en barricas de roble francés tipo allier y roble americano durante más de diez meses, permaneciendo posteriormente durante un periodo envejeciendo en botella.

VISTA:

En la vista, como todos los grandes tintos, tiene una capa bien cubierta, un profundo e intenso color rojo picota, con vivos ribetes amoratados, brillantes y limpios.

AROMA:

Vino con un alto potencial aromático, aromas propios de vino elaborado con uvas completamente maduras. También destacan aromas propios de la madera tales como coco, vainilla, especias,...

BOCA:

Vino redondo muy sabroso en el que destacan sus taninos dulces con un retrogusto que nos recuerda en la nariz, la fruta negra muy madura.

Variedad: 100% Tinta de Toro

Servicio: entre 14 - 16ºC

Graduación: 14,5º