

LOS DATOS TECNICOS DE LA BODEGA

BODEGA CAÑADA DEL PINO S.L.

C/ Cervantes - Nº 33 - 49810 MORALES DE TORO (ZAMORA)
Tfno: 649.75.82.50.

Fax: 980-69.83.18.

Correo electrónico: fincayerro@fincayerro.com

Página Web: www.fincayerro.com

MARCAS: **FINCA YERRO**. (D.O. TORO)

VARIEDAD PRINCIPAL: TINTA DE TORO.

VIÑEDOS: 20 HA. DE VIÑEDOS PROPIOS.

PRODUCCION: LIMITADA A 20.000 BOTELLAS (aprox).
(COSECHA 2006).

EL VINO FINCA YERRO HA SIDO INCLUIDO EN LA
GUIA DE VINOS "GRUPO PEÑIN 2008" CON UNA
PUNTUACION DE 87.

Estos datos y el palmarés obtenido en los concursos y certámenes internacionales, configuran al vino "FINCA YERRO" como uno de los vinos mas valorados a nivel internacional.

BODEGA CAÑADA DEL PINO S.L.
VINO "FINCA YERRO"



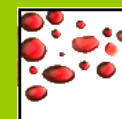
**MEDALLA DE ORO EN FRANCIA
CHALLENGE 2007**



**MEDALLA DE PLATA EN ESPAÑA
ZARCILLOS 2007.**



**MEDALLA DE ORO EN
SHANGHAI-CHINA 2007
"TEMPRANILLOS AL MUNDO".**



**MEDALLA DE PLATA EN ISRAEL
CHALLENGE 2007**



**MEDALLA DE PLATA EN PARIS-
FRANCIA 2008
"TEMPRANILLOS AL MUNDO".**



LA CRIANZA

La nave subterránea que dispone la bodega cuenta con una temperatura natural entre 15 y 18 °C, aquí es donde envejecen nuestros vinos.

Los vinos envejecen en barricas bordelesas de roble americano nuevo, empleando distintas tonelerías y distintos grados de tostado en las mismas.



Los periodos de envejecimiento dependerán del tipo de vino en cada campaña, pudiendo oscilar desde un mínimo de 4 meses hasta un máximo de 10 meses. Generalmente no se hacen trasiegos en las barricas hasta la saca definitiva de las mismas. Si se realizan catas mensuales y de forma individual para ver la evolución del envejecimiento.

Después de cada saca se realiza una clarificación natural con clara de huevo, siendo esta la única clarificación que se realiza a nuestros vinos.

La cata del vino:

Fase visual: Se presenta con color intenso y cubierto en el corazón de la copa, al agitar observamos densa y completa lágrima tintada, que nos da una idea del carácter glicérico del vino. En capa fina en ese milímetro de intersección entre el vino y la punta de la copa podemos observar matices cárdenos y bermellones llenos de vitalidad.

Fase olfativa: Sin mover la copa y solamente con acariciar el aire con la punta de la nariz nos mostrara su lado más goloso, gracias a la madera de roble y su tostado, notas de azúcar caramelizada, café recién molido o incluso alguna nota de canela. Al agitar desplazamos la parte golosa para entrar en la frutal, la mora bien madura o la grosella negra. Hay un rasgo interesante que marca la identidad de la buena Tinta de Toro y es que podemos encontrar en ella si está bien madura el recuerdo a la regaliz negra.

Fase gustativa: En cualquier vino pedimos que el primer contacto sea meloso, que nos embelese un poco en el tacto lingual aportando notas dulzonas que arrastran con ellas los soberbios taninos que esta variedad posee pero que llegan domesticados y que al pasar por la lengua den sensación de volumen sin llegar a erizar la sensibilidad de nuestras papilas gustativas.



La bodega Cañada del Pino S.L. realiza catas mensualmente para ver la evolución y la calidad de sus vinos durante el envejecimiento, de esta manera intenta que las añadas sean lo más homogéneas posibles y que el nivel de satisfacción del consumidor sea el más aceptable.