



**FINCA YERRO**  
BODEGA CAÑADA DEL PINO S.L.  
C/ Cervantes N° 33  
49810 MORALES DE TORO (ZAMORA)  
SPAIN

### **Origen:**

Se trata de una bodega familiar ubicada en el término municipal de Morales de Toro. El patriarca de la misma Ángel Gallego arrastra la tradición familiar del cultivo de la vid y también de maestro artesano en la elaboración de vino, que en otros tiempos se elaboraba en las bodegas subterráneas excavadas en el pueblo.

Es en el año 2005 es cuando deciden una remodelación de la bodega y junto a uno de sus cuatro hijos Pablo Gallego, emprender un nuevo proyecto e inscribir la bodega en el Consejo Regulador de la D.O. Toro.

El paraje donde se asienta la bodega es una cañada natural donde se entremezclan los pinares, los chopos, las mimbreras e incluso alguna encina. Este espacio puro lo podemos disfrutar apenas un kilómetro del municipio. Esta cañada inmersa en arenas de arrastre doradas, es conocida popularmente como “Cañada del Pino”, nombre que se le ha dado a la bodega.

### **Los viñedos:**

La finca donde se ubica la bodega tiene una superficie de 30 Ha de terreno, de las cuales 20 son de viñedo; 10 de viñedo joven, y otras 10 de viñedos viejos.

La variedad predominante es la Tinta de Toro, autóctona. Todos los viñedos viejos están cultivados en pié franco y la forma de cultivo es el vaso; esto nos da una idea de la pureza varietal y de la selección visual que año tras año se ha venido realizando de los mejores individuos de cada viñedo para después plantar los nuevos bacillares.

### **El vino:**

En primer lugar el nombre elegido para el vino “FINCA YERRO”, fue relativamente fácil ponerlo, teniendo en cuenta que “Yerro”, es el apodo del patriarca de la familia y toda su descendencia es conocida con esta mención en el pueblo.

Para hacer el vino se pensó en conservar la identidad varietal de la Tinta de Toro, escogiendo las cepas de bajos rendimientos y de racimos sueltos, que corresponde propiamente a las de mayor edad.

La fermentación se realiza en acero inoxidable y la crianza se realiza en un nicho subterráneo con el que cuenta la propia bodega.

Las barricas elegidas para su crianza son de roble americano nuevas y de tostado alto para así dulcificar los taninos de la variedad y dar cremosidad al conjunto del vino, esto se ha conseguido con crianzas relativamente cortas entre cuatro y seis meses, buscando siempre no perder la fruta negra que identifica la Tinta de Toro.



**FINCA YERRO**  
BODEGA CAÑADA DEL PINO S.L.  
C/ Cervantes N° 33  
49810 MORALES DE TORO (ZAMORA)  
SPAIN

## LA DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA DEL VINO

### 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.



## **FINCA YERRO**

BODEGA CAÑADA DEL PINO S.L.  
C/ Cervantes Nº 33  
49810 MORALES DE TORO (ZAMORA)  
SPAIN

### **LOS DATOS TECNICOS DE LA BODEGA**

BODEGA CAÑADA DEL PINO S.L.  
C/ Cervantes Nº 33 49810 MORALES DE TORO (ZAMORA)

TLFNO: 649 758 250. Fax: 980-69.83.18.

Correo electrónico: [fincayerro@fincayerro.com](mailto:fincayerro@fincayerro.com).

Correo electrónico: [fincayerro@terra.es](mailto:fincayerro@terra.es)

Página Web: [www.fincayerro.com](http://www.fincayerro.com)

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

VARIEDAD PRINCIPAL: TINTA DE TORO.  
VIÑEDOS: 20 HA. DE VIÑEDOS PROPIOS.

TIPOLOGIA DEL VINO: **TINTO ENVEJECIDO ENTRE CUATRO Y DIEZ MESES EN ROBLE AMERICANO.**

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

### **DATOS DE INTERES:**

-MEDALLA DE ORO CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2007 en Francia.

-MEDALLA DE PLATA ZARCILLOS 2007 en España.

-MEDALLA DE ORO EN EL CERTAMEN "TEMPRANILLOS AL MUNDO" 2007 en Shanghai - -China.

-MEDALLA DE PLATA CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN en "TERRAVINO" 2007 en Israel.

-MEDALLA DE PLATA EN EL CERTAMEN "TEMPRANILLOS AL MUNDO" 2008 en PARIS - FRANCIA.

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