LA JOTA DE TŌ
CRIANZA

- **Producción:** 5641 botellas.
- **Vol/Alc:** 14,5 %
- **Variedad:** 100 % Tinta de Toro. Denominación de Origen Toro.
- **Temperatura de servicio:** Servir entre 16º a 18 º.
- **Notas de cata:** Capa alta, rojo picota con ribetes granates. Notas de frutas negras, arándanos y ciruelas pasas, con expresión de uva madura, estructurado y con notas de tostados de madera bien integrada, como cacao y café, pero conservando frescura. Estructurado y con peso en boca, muy redondo, de tanino maduro y carnoso, intenso, complejo y elegante.
- **Cultivo:** Agricultura integrada y respetuosa con el entorno. Cepas familiares de secano, en vaso tradicional, edad entre 50 y 80 años, de suelos arenosos y canto rodado, de bajo rendimiento 4000 - 4500 kg hectárea. Vendimia manual realizada y seleccionada en cajas de 20 kg.
- **Elaboración:** Tradicional, selección y despalillado, leve estrujado, maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable, remontados y crianza en barricas de roble Francés y Americano realizando varios trasiegos. Clarificado con proteína vegetal, libre de alérgenos, leve estabilizado por frío, no bajando de los 0ºC, embotellado y permanencia en botella antes de salir al mercado.
- **Crianza:** Mínimo de 12 meses en roble Francés 80% y Americano 20%, ambos de tostado medio.
- **Gastronomía:** Indicado para platos de carnes contundentes, carnes asadas o a la brasa, guisos, platos de caza, quesos curados y embutidos ibéricos.
- **Presentación:** Botella borgoña, donde envejece antes de salir al mercado, cajas horizontales de 6 unidades. Etiqueta que festeja el folclore Castellano y su baile tradicional, la Jota.
- **De la JOTA de Tōro:** Jota típica representativa de la ciudad de Toro, bailada en fiestas, celebraciones, bodas castellanas y días especiales.
- **Sobre WINE MIXOLOGY:** Etiqueta que incluye la receta de un cóctel con base de Vino, proponiendo distintas formas de disfrutar del vino, no solo en la copa.
- **Baile, Vive, bebe... JOTA de Tōro**

la JOTA de tō

FRICATIVA VELAR SORDA
DEL MOZÁRABE *ǰÁWTA, SALTO

INGREDIENTES

5Cl JOTA TINTO BARRICA
1,5 Cl DESTILADO DE BARRICA
(BRANDY, RON, WHISKY...)
1,5 Cl BRANDY DE NARANJA
2 CUCHARAS POSTRE
MERMELADA DE ARÁNDANOS O
FRUTAS DEL BOSQUE
½CUCHARA POSTRE
AZÚCAR AVAINILLADO
FRUTAS ROJAS
HIELO PICADO

ELABORACIÓN

En un vaso bajo, añadir la mermelada, **Jota Tinto Barrica**, tu destilado de barrica preferido y brandy de naranja, remover, añadir hielo picado, remover suavemente, decorar con frutas rojas y espolvorear el azúcar avainillado sobre ellas.

1985 TINTO

BODEGAS
DÍEZ GÓMEZ

Plaza Mayor 3, Toro
49800 (Zamora)
Tfn.: +34 651 693 849 / 980 046 192
mail: oscar@bodegasdiezgomez.com
Web: www.bodegasdiezgomez.com