

Maite Geijo Vinos

ficha técnica

ACONTIA 365



ACONTIA 365

Ficha técnica

Denominación de Origen	Toro
Tipo de vino	Tinto
Graduación alcohólica	14,5% Vol.
Variedad	Garnacha 100%
Tiempo de crianza	6 meses
Barrica	Roble Español
Viñedo	100% Vaso
Edad	100 años
Tipo de suelo	Arcillo Limo Arenoso Grandes guijarros

Color. Rojo rubi con ribetes morados.

Nariz. Lleno de matices que en nariz se muestra intenso en fruta fresca y con sutiles toques de especias

Boca. Denota gran estructura, suave al paso y larga retronasal.

Singularidad. Todo lo que puedas imaginar... es real. Tanto, como poder tener un toro para los 365 días del año, incluso frío. Acontia 365 porque querer es poder.



MAITE GEIJO VINOS

· VINOS QUE TE CREAN ·

  www.maitegeijovinos.es  

maitegeijo@maitegeijovinos.es / hola@maitegeijovinos.es