



Gold Medal - The best people's
WINE AWARDS 2018 - Spain



Double Gold Medal
SAKURA Wine Awards 2018 · Japan



91 Points · Guía Peñín 2018 · Spain



89 Points Parker · The Wine Advocate



91 Points · Guía Peñín 2016 · Spain



93 Points · Guía Vivir el Vino · Spain



92 Points · Guía Peñín · Spain
3 consecutive years



Silver Medal · International Wine Challenge

TORO
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN



FICHA TÉCNICA DOMINIO VALDELACASA

AÑADA
2016

TIPO DE VINO
Tinto

VARIEDAD DE UVA
100% Tempranillo Tinta de Toro

GRADO ALCOHÓLICO
14,5º

CRIANZA
8 meses en barricas de roble francés Allier

TIPO DE SUELO
Texura franco arcillosa

Se comercializa en botella bordelesa de 750 ml.
Temperatura óptima de degustación: 15-18°C

Las uvas de Dominio de Valdelacasa son fruta roja hecha vino. Campo y vida. La interpretación más auténtica de la Tempranillo Tinta de Toro.

De color rojo picota con ribete violáceo. Capa media alta.

Un abrazo inicial de fruta roja seguido por una frescura desbordante acompañada del elegante aroma de la vainilla, el coco y un suave toque especiado. Regaliz y tabaco se funden con notas de eucalipto y fruta negra.

Una caricia en el paladar, aterciopelado y amplio. Un vino de trago alegre y sincero. Dominio de Valdelacasa rebosa pureza, elegancia y calidez.

Versátil y amable, acompaña embutidos, quesos y patés con la misma armonía que ensalza arroces, carnes y pasta.

2016



DOMINIO VALDELACASA TECHNICAL INFORMATION

VINTAGE
2016

TYPE OF WINE
Red

GRAPE VARIETY
100% Tempranillo Tinta de Toro

ALCOHOL CONTENT
14.5%

AGING
8 months in French Allier oak barrels

SOIL TYPE
Sandy clay loam texture

Sold in 750ml Bordeaux bottles
Best service temperature: 15-18°C

The grapes of Dominio de Valdelacasa are red fruit made into wine. Field and life. The most authentic interpretation of our Tempranillo Tinta de Toro.

Medium color intensity, cherry red with violet rim.

An initial embrace of red fruit followed by an overflowing freshness accompanied by the elegant aromas of vanilla, coconut and a soft spicy touch. Licorice and tobacco merge with notes of eucalyptus and black fruit.

A caress on the palate, silky and rich. A vivid and sincere sip. Dominio de Valdelacasa exudes purity, elegance and warmth.

Versatile and gracious, it pairs cold meats, cheeses and pâtés with the same harmony as rice, meat and pasta.

