

# LA ENFERMERA

D.O. TORO

**Bodega:** Terra D´Uro  
**Denominación de Origen:** Toro  
**Variedad:** 100% Tempranillo (Tinta de Toro)  
**Crianza:** 3 meses en barricas de roble francés y americano  
**Observaciones:** Este vino se produce con uvas Tinta de Toro que tienen más de 15 años. Todos ellos provienen de nuestra finca One, ubicada en Venialbo.

## Nota de cata:

**Color:** Color rojo cereza intenso y muy brillante.

**Nariz:** Predominio de las notas florales típicas de la bodega a violetas solvestres y a lavanda sobre fondo de vainilla y recuerdos a regaliz.

**Boca:** Fresco y muy estructurado. Con toques terrosos y ahumados. Largo final.

**Sugerencias y Maridaje:** Se recomienda servir a una temperatura de entre 15 y 17 grados. Muy versátil, perfecto tanto con carnes a la brasa como con pescados grasos al horno y con aperitivos de embutidos ibéricos y patés.

## Ficha Logística:

Volumen: 750 ml  
Unidades por caja: 12  
Peso por caja: 15 kg  
Cajas por pallet 80x120: 60  
Contenedor 20":  
Pallets: 11  
Botellas: 7.920  
Peso: 9.900 kg  
Contenedor 40":  
Pallets: 25  
Botellas: 18.000  
Peso: 22.500 kg



# FINCA LA RANA

D.O. TORO

- Bodega:** Terra D'Uro  
**Denominación de Origen:** Toro  
**Variedad:** 100% Tempranillo (Tinta de Toro)  
**Crianza:** 18 meses en bodega de roble Frances  
**Observaciones:** Este vino proviene de nuestros viñedos Finca La Rana de 25 años de edad. Carácter único, donde el viñedo es el protagonista.

## Nota de cata:

**Color:** Tinto de capa alta, muy denso con un color purpurado muy vivo. Pese al paso por la bodega, presenta una aureola ligeramente violácea.

**Nariz:** Muy expresivo, con mucha frescura de la fruta. Cuando se abre, encontramos aromas más balsámicos de las especias; nos recuerda al tomillo.

**Boca:** Elegante con cuidado toque de la madera. Conserva suficiente frescura debido a su acidez natural. Postgusto agradable

**Sugerencias y Maridaje:** Se recomienda servir a una temperatura de entre 15 y 17 grados. Caza mayor, Quesos curados, Quesos de oveja, Cocidos, Caza menor, Estofados, Jamón ibérico de bellota, Carne de buey, Cordero asado

## Ficha Logística:

- Volumen: 750 ml  
Unidades por caja: 6  
Peso por caja: 8 kg  
Cajas por pallet 80x120: 120  
Contenedor 20":  
Pallets: 11  
Botellas: 7.920  
Peso: 9.900 kg  
Contenedor 40":  
Pallets: 25  
Botellas: 18.000  
Peso: 22.500 kg



# TERRA D'URO SELECCION

## D.O. TORO

- Bodega:** Terra D'Uro  
**Denominación de Origen:** Toro  
**Variedad:** 100% Tempranillo (Tinta de Toro)  
**Crianza:** 20 meses en roble Frances.  
**Observaciones:** Hecho de un solo viñedo pre-filoxera con viñas de más de 140 años, cultivadas 100% orgánicamente.

### Nota de cata:

**Color:** Intenso color picota de capa media-alta. Brillante y con una lágrima elegante.

**Nariz:** Potente y complejo, con intensa fruta roja y negra madura en perfecto equilibrio con las notas tostadas y ahumadas de la madera. Poco a poco, van apareciendo recuerdos de cacao y de regaliz negro.

**Boca:** Entrada potente, intensa y envolvente. Largo recorrido con gran cuerpo, textura aterciopelada. Excelente acidez. Nobles taninos bien integrados. Final muy largo y muy persistente.

**Sugerencias y Maridaje:** Se recomienda servir a una temperatura de entre 15 y 17 grados. Quesos curados, Carne de buey, estofados, Jabalí, etc...

### Ficha Logística:

Volumen:	750 ml
Unidades por caja:	6
Peso por caja:	8 kg
Cajas por pallet 80x120:	120
Contenedor 20":	
Pallets:	11
Botellas:	7.920
Peso:	9.900 kg
Contenedor 40":	
Pallets:	25
Botellas:	18.000
Peso:	22.500 kg



# URO

## D.O. TORO

- Bodega:** Terra D´Uro  
**Denominación de Origen:** Toro  
**Variedad:** 100% Tempranillo (Tinta de Toro)  
**Crianza:** Crianza de 20 meses en barrica de roble francés de 500 litros.  
**Observaciones:** Este vino proviene de nuestro viñedo Finca La Coscojosa, de 90 años de edad. Vendimia exclusivamente manual. Viticultura ecológica.

### Nota de cata:

**Color:** Intenso color picota de capa media-alta. Brillante y con una lágrima elegante.

**Nariz:** Fresco y con alta intensidad de aromas frutales. Frambuesa, grosella roja, cereza bien integrada con un toque floral (violetas, lavanda) y notas suaves de especias y eucalipto.

**Boca:** Intenso, amplio y con un final largo y persistente. La sensación en boca es sedosa y vibrante.

**Sugerencias y Maridaje:** Se recomienda servir a una temperatura de entre 15 y 17 grados. Quesos curados, carne de buey, estofados, jabalí, estofados, caza de pelo, caza mayor y asados.

### Ficha Logística:

Volumen:	750 ml
Unidades por caja:	6
Peso por caja:	8 kg
Cajas por pallet 80x120:	120
Contenedor 20":	
Pallets:	11
Botellas:	7.920
Peso:	9.900 kg
Contenedor 40":	
Pallets:	25
Botellas:	18.000
Peso:	22.500 kg



# RUMORS ROBLE

**D.O. TORO**

**Bodega:** Terra D'Uro  
**Denominación de Origen:** Toro  
**Variedad:** 100% Tempranillo (Tinta de Toro)  
**Crianza:** 3 meses en barricas de roble francés y americano  
**Observaciones:** Este vino se produce con uvas Tinta de Toro que tienen más de 15 años. Todos ellos provienen de nuestra finca One, ubicada en Venialbo.

## Nota de cata:

**Color:** Color rojo cereza intenso y muy brillante.

**Nariz:** Predominio de las notas florales típicas de la bodega a violetas solvestres y a lavanda sobre fondo de vainilla y recuerdos a regaliz.

**Boca:** Fresco y muy estructurado. Con toques terrosos y ahumados. Largo final.

**Sugerencias y Maridaje:** Se recomienda servir a una temperatura de entre 15 y 17 grados. Muy versátil, perfecto tanto con carnes a la brasa como con pescados grasos al horno y con aperitivos de embutidos ibéricos y patés.

## Ficha Logística:

Volumen: 750 ml  
Unidades por caja: 12  
Peso por caja: 15 kg  
Cajas por pallet 80x120: 60  
Contenedor 20":  
Pallets: 11  
Botellas: 7.920  
Peso: 9.900 kg  
Contenedor 40":  
Pallets: 25  
Botellas: 18.000  
Peso: 22.500 kg



# RUMORS CRIANZA

**D.O. TORO**

- Bodega:** Terra D'Uro  
**Denominación de Origen:** Toro  
**Varietal:** 100% Tempranillo (Tinta de Toro)  
**Crianza:** 18 meses en barrica de roble Frances  
**Observaciones:** Este vino proviene de nuestros viñedos Finca La Rana de 25 años de edad. Carácter único, donde el viñedo es el protagonista.

## Nota de cata:

**Color:** Tinto de capa alta, muy denso con un color purpurado muy vivo. Pese al paso por la barrica, presenta una aureola ligeramente violácea.

**Nariz:** Muy expresivo, con mucha frescura de la fruta. Cuando se abre, encontramos aromas más balsámicos de las especias; nos recuerda al tomillo.

**Boca:** Elegante con cuidado toque de la madera. Conserva suficiente frescura debido a su acidez natural. Postgusto agradable

**Sugerencias y Maridaje:** Se recomienda servir a una temperatura de entre 15 y 17 grados. Caza mayor, Quesos curados, Quesos de oveja, Cocidos, Caza menor, Estofados, Jamón ibérico de bellota, Carne de buey, Cordero asado

## Ficha Logística:

- Volumen: 750 ml  
Unidades por caja: 6  
Peso por caja: 8 kg  
Cajas por pallet 80x120: 120  
Contenedor 20":  
Pallets: 11  
Botellas: 7.920  
Peso: 9.900 kg  
Contenedor 40":  
Pallets: 25  
Botellas: 18.000  
Peso: 22.500 kg

