



# TERRITORIO CEPA

*Cuenta Ovejas*

– D.O. TORO –

*“Potencia en armonía”*

**CEPAS:** Tinta de Toro 100%

**VENDIMIA:** Las viñas están localizadas en las mejores zonas de San Román de Hornija, pueblo junto al Río Duero. En búsqueda de su etapa óptima de maduración para conseguir como resultado un vino afrutado y potente.

**ELABORACIÓN:** Elaborado con uvas seleccionadas en el campo, primero durante la cosecha y una vez en bodega a través de una mesa de selección.

-Fermentación alcohólica: fermenta en depósitos de acero inoxidable de 10.000 kg. a una temperatura controlada y favoreciendo la extracción durante 14 días.

Una vez que finaliza la fermentación, bombeamos y hacemos un battonage con los hollejos varias veces al día durante 5 días.

-Fermentación maloláctica: se realiza en depósitos de acero inoxidable en contacto sobre sus lías finas.

**BARRICAS:** Envejecido en barrica de roble francés durante 4 meses y permeneciendo 8 meses más en barrica de roble francés.

**NOTA DE CATA:** Cuentaovejas es una interpretación innovadora que muestra una uva con potentes aptitudes, que no pierde su eclásica elegancia. Color rojo cardinal con aromas de frutos rojos maduros (fresa, mora y frambuesa) y con recuerdos dulces de vainilla junto con algunos toques especiados propios de su crianza en barrica de roble francés. En boca revela su frescura y sabor, siendo potente y muy prolongado.

Se recomienda abrir la botella media hora antes de su consumo.

**Siete Pasos Wines, S.L.**

Ctra. N-122, km. 311  
47300 Peñafiel, Valladolid, España

[info@sietepasos.com](mailto:info@sietepasos.com)

Tel.: (+34) 983 881 622

[www.sietepasos.com](http://www.sietepasos.com)