GAGO VITICULTORES DE TORO / Toro

Ctra. Morales de Toro
49800 Toro, Zamora

# Gago (2015)

Gago es nuestro vino más representativo de Toro, donde se aúnan las viñas más viejas de las 8 familias con las que trabajamos desde hace años, y nuestra experiencia para elaborar vinos puros y equilibrados.

ZONA
Toro

PUEBLO
Argujillo, Villabuena, Morales

PARAJES
Grulla, Teso del Hierro, Casa Blanca

VARIEDAD
Tinta de Toro y Albiño Mayor

VITICULTURA
Elegimos las 21 mejores parcelas de nuestros proveedores con los que trabajamos desde el año 1998. Viñedos viejos exclusivamente en vaso, de baja densidad. Vendimia manual en cajas.

ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO
En depósitos de madera y de acero inoxidable de 6000 kg. Crianza de 14 meses en foudres, 80%, y en barricas, 20%.

SUELOS
Suelo sobre sedimento de areniscas del Terciario que alternan con terrazas de cascajo del Cuaternario. En general, de textura franco-arenosa y pobres en materia orgánica.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA
Tras una añada 2014 muy temprana en Toro, la 2015 no lo fue menos. El invierno fue frío y muy lluvioso, dando paso a una primavera cálida y bastante seca con lluvias muy ocasionales. El verano fue muy cálido y seco, con olas de calor prolongadas. Esto incidió en un ciclo vegetativo muy adelantado, aunque la sequía sufrida por los viñedos hizo que en las semanas previas a la vendimia la madurez del fruto se viera ralentizada. Se acabó iniciando la vendimia el 18 de septiembre, misma fecha que el año anterior. Se recogieron uvas muy pequeñas y muy sanas, dando mostos muy dulces y poco ácidos.