GAGO VITICULTORES DE TORO / Toro

Ctra. Morales de Toro
49800 Toro, Zamora

Gago (2016)

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
Después de dos añadas muy tempranas en la zona, la campaña 2016 vino bastante más retrasada, debido a las bajas temperaturas en el mes de marzo que propiciaron un considerable retraso en la brotación. El verano no fue demasiado cálido al inicio pero sí muy caluroso durante la segunda quincena de agosto y casi todo el mes de septiembre. Las lluvias caídas a primeros de septiembre hicieron aumentar de manera considerable la producción, dando lugar a una de las cosechas más abundantes de la historia. La uva entró muy sana, dando mostos dulces y poco ácidos, con mayor concentración en color que en 2015.