



TAR
DEN
CUBA

EL SECRETO MEJOR GUARDADO



AUTOR D.O.TORO

Negro zaino, con tonalidades violáceas. Fruta madura y torrefactos, chocolates y vainilla. Canela, fruta roja. En boca carnoso, potente y sabroso.

100% tinta de toro.

Viñedos pre filoxericos

Vendimia manual selección grano a grano

Maceraciones de 30 días a 28 °C.

15 meses en barrica y 15 en botella.

Roble francés 225L.

Producción anual 8.000 botellas.

www.tardencuba.com