



TAR  
DEN  
CUBA

EL SECRETO MEJOR GUARDADO



## ROBLE D.O.TORO

Color cereza con borde granate. Aroma expresivo, floral, fruta fresca, especiados, dulces. En boca, sabroso, frutoso, fresco, taninos dulces.

100% tinta de toro.  
Viñedos más de 60 años.  
Vendimia manual.  
Maceraciones de 20 días a 28 °C.  
6 meses en barrica y 12 en botella.  
Roble francés 225L.  
Producción anual 50.000 botellas.

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