



**La Guardesa de Toro**  
BODEGAS Y VIÑEDOS

## Ficha de Cata

### LA HUELLA DE ROMEO 2024



Siendo el querubín de La Guardesa, este vino 100% Tinta de Toro, vendimiado a mano y criado en barrica francesa nueva, llega para sorprenderte

#### VISTA

Vino limpio y con colores rojos y granates, fruto de su crianza. Capa media-alta, con un rojo central picota y toques carmesí en sus ribetes.

#### NARIZ

La Huella es un vino tinto de la variedad de uva Tinta de Toro 100%, repleto de frutos rojos, moras, frambuesas, acompañan los frutos negros también; grosellas y algo de ciruelas pasas. Todo ello equilibrado con unos toques de barrica francesas NUEVAS, especiados y ahumados, sobre todo, dándole largura y una exquisita finura.

#### BOCA

Tiene una entrada suave y aterciopelada, con taninos maduros, pero bien trabajados. Tenemos toques especiados, de pimienta negra y torrefactos. Una boca golosa y con muy buen recorrido, predomina la mora y la frambuesa armando una boca muy amable y agradable.

#### MARIDAJE Y CONSUMO

Acompañante ideal para carnes rojas, carnes blancas, jamón y quesos suaves.

Temperatura de servicio 14-16° C. Potencial de guarda de 4 años.



Vinos con historia

[www.laguardesadetoro.es](http://www.laguardesadetoro.es)