

VS Selección

Smaaknotitie

Expressieve levendige robijnrode kleur. Aroma's van rood fruit en kersen vermengd met kruidige tonen. Mond vullende krachtige smaken van wilde bessen (bramen) met op de achtergrond een mineraal tintje. Goede afgeronde structuur samen met een royale opvallende afdrank. Deze wijn geeft een perfecte representatie van de appellatie weer.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 16 – 18°C.

Gastronomie

De wijn gaat goed samen met rood vlees, kaas, patés en stoofgerechten.

Vinificatie

De druiven worden met de hand geplukt van de oudste familie wijngaarden. De opbrengst per wijnrank is enkele kilo's waardoor er een enorme fruitconcentratie ontstaat tijdens de rijping. Hierdoor krijgt de wijn karakter en persoonlijkheid met een moderne twist. De wijn wordt gerijpt in Frans en Amerikaans eiken vaten gedurende 14 maanden, gevolgd bij een rijping van 12 maanden in de fles. Er worden geen suikers en sulfieten toegevoegd.

Omgeving

De Spaanse Denominación de Origen (D.O.) Toro is een van de rijzende sterren van de Duero Vallei in de zuidoostelijke hoek van de Provincie Zamora, direct naast Ribera del Duero. Gedurende 800 jaar wordt hier wijn gemaakt, hierdoor behoort het tot een van de oudste wijnregio's ter wereld. Toro is een kleine maar hoge kwaliteit regio en heeft zijn eigen variëteit: Tinta de Toro, de lokale variant op de Tempranillo druif.



Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O. Toro
<i>Druif</i>	100% Tinta de Toro
<i>Alcohol</i>	14%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st.
<i>Afm Doos</i>	325 x 245 x 170 mm
<i>Gewicht</i>	8,3 kg
<i>Per pallet</i>	100 dozen



Vinos QUIXOTE
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com