



2021 Celsus

Toro DO, Bodegas Vetus

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Toro
Producteur:	Vetus
Notation(s):	Guía Peñín 94/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	100% Tinta de Toro
Référence:	1390321

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Celsus

Toro DO
Bodegas Vetus

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 94/100
Cépage(s):	100% Tinta de Toro
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanner.