



2021 Celsus

Toro DO, Bodegas Vetus

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Toro
Produttore:	Vetus
Valutazioni:	Guía Peñín 94/100
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	100% Tinta de Toro
Numero di articolo:	1390321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Celsus

Toro DO
Bodegas Vetus

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 94/100
Varietà d'uva:	100% Tinta de Toro
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.