



2021 Vetus

Toro DO, Bodegas Vetus

L'essenza di Toro in un Tempranillo con visione

Descrizione del vino:

Le viti di questo potente ed elegante Tempranillo crescono ad un'altitudine di 700 metri sull'altopiano castigliano. Dal 1990 affondano le loro radici nei terreni argillosi e poveri dei vigneti della tenuta, caratterizzati da un clima continentale e dall'influenza dell'Atlantico. Il Vetus è stato affinato per dodici mesi in botti nuove. Le botti di rovere francese sono prodotte dai migliori bottai. La Colección de suelos, una selezione dei migliori terreni, è un'espressione corposa del Toro D.O. con un grande potenziale per gli anni a venire.

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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

Spagna

Regione:

Toro

Produttore:

Vetus

Valutazioni:

Decanter 95/100, Guía Peñín 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93/100, Score 19/20

Vinificazione:

12 Mesi in barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

da subito fino al 2033

Varietà d'uva:

100% Tinta de Toro

Numero di articolo:

1390221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Vetus

Toro DO
Bodegas Vetus

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Decanter 95/100, Guía Peñín 94/100, James Suckling 93/100, Parker 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Tinta de Toro
Maturità:	da subito fino al 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.