

# Tres Lunas organic

## Smaaknotitie

Deze biologische en vegan wijn heeft een donkere bramenachtige kleur. Aroma's van cassis, vanille, cranberry en koffietonen. Dit is een goed gebalanceerde wijn met een mooie structuur. De wijn bevat fijne tannine en is pittig in de mond.

## Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 16 – 18°C.

## Gastronomie

De wijn gaat goed samen met wild vlees, tapas en verschillende kazen.

## 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 Franse eiken vaten gedurende 14 maanden. 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. Tres Lunas (3 manen) is vernoemd naar de vrouwen in het leven van de wijnmaker, zijn vrouw en twee dochters.



  
Vinos QUIXOTE  
Exceptional Spanish Wines  
info@vinosquixote.com



## Wijnbeschrijving

Streek	D.O. Toro
Druif	95% Tinta de Toro, 5% Garnacha
Alcohol	14,5%

## Logistieke Informatie

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

## Awards

The Wine Spectator –  
92 punten (beoordeling: uitstekend)

