

# Sin Complejos organic

## Smaaknotitie

Deze biologische en vegan wijn heeft een heldere, diepe en felrode kersenkleur. Rijke aroma's met tinten van rijp fruit (druiven, bosvruchten) in evenwicht met een pittige nuance. Mooie structuur, mondvollend, hoogwaardige tannines en een karakter van rijp fruit.

## Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 14 – 18°C.

## Gastronomie

De wijn gaat goed samen met rood vlees, wild 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 en Amerikaanse eiken vaten gedurende 6 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. De wijn 'Sin Complejos' is bedoeld om te genieten van de wijn zonder na te denken over iets anders 'zonder moeilijkheid'.



Vinos QUIXOTE  
Exceptional Spanish Wines  
info@vinosquixote.com



## Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O. Toro
<i>Druif</i>	100% Tinta de Toro
<i>Alcohol</i>	14,5%

## 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

## Awards

Concurso Internacional de Vino 2018 - Silver  
Wine Spectator 2020 – 90 Points

