

VS La Sonrisa del Nómada

Smaaknotitie

Een intens kersenrode kleur met reflecties van viooltjes. Fijne aroma's van rood fruit, bosvruchten en kruidige tonen. In de mond is de wijn fruitig, vol en rond met een lange fluweelzachte afdronk.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 17 – 18°C.

Gastronomie

De wijn gaat goed samen met rood vlees, kaas, rijst, pasta en vis.

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 Frans eiken vaten gedurende 4 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. Het etiket van deze wijn staat voor 'de nomade in jezelf' om te stoppen met zoeken, omdat je eindelijk gevonden hebt wat je zocht: je glimlach.



Vinos QUIXOTE
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

Streek	D.O. Toro
Druif	100% Tinta de Toro
Alcohol	14%

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

Concurso Internacional de Vino 2018
-- Gold

