SELECCIÓN 2012 ROUGE

TERRA D'URO



Vins d'ailleurs Pays Espagne

Ce rouge typique d'Espagne possède des tanins intenses et longs en bouche, sur les épices il reste interessant pour les amateurs de vins rouges.

- Tempranillo 100%

Accords mets et vins

Détails

Millesime : 2012
Degrès : 14,5 %
Viticulture : Biologique
Primeur : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Tempranillo
Packaging : carton de 6
Pays : Espagne
Domaine : Terra Duro
Couleur : Rouge
Effervescent : non
Appellation : DO Toro
Bio : non

Caractéristiques

Terroir : Vignes pré-phyloxera de 146 ans
Cépage : 100 % Tempranillo
Vendange : Manuelles
Viticulture : Ecologique certifiée
Vinification : Table de sélection et vinification en cuve de 5000Kg

Dégustation

Robe : Rouge intense
Nez : Arôme intense avec des épices et des touches de bois
Bouche : Tanins intenses, épicés et ronds
Finale : Explosif et élégant
Garde : 10 ans
Température de service : 14°

Avis d'expert Plaisirs du Vin Albi

Robe : élégante robe pourpre mat, reflet pourpre profond avec un disque de jus de cerises écrasées. Une légère évolution. Nez : un nez élégant avec un joli panier de fruits rouges et noirs, un soupçon de sous-bois et de champignons d'automne. Avec un peu d'évolution, il nous donne un accent plus solaire. Bouche : une attaque fraîche, un tanin soyeux qui laque la langue. Le volume a beaucoup d'harmonie dû à son acidité qui dynamise la matière. Une finale enveloppée. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2022. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : juste une aération de 15 minutes. Accords : agneau, cochon grillé, herbes séchées et gibiers à poils, bœuf en sauce. Le plat : côtelettes de sanglier poêlées et pâtes fraîches aux lardons. Remarque : Un vin complètement ibérique profond avec une authenticité de cépage unique sur un élevage bien maîtrisé.

HISTOIRE DU DOMAINE

"Vignobles Préphyloxériques Les vignobles préphiloxériques de Toro, propre Vitis Vinifera enraciné et indigène, âgé de 130 ans ans et vieilles vignes avec un âge moyen de 50 ans vieux, forment un terroir qui donne naissance à des vins uniques. Frais, sols limoneux exposés au nord, avec gravier sur la surface, offre plus longs cycles végétatifs pour atteindre l'équilibre, puissant mais des vins élégants qui transmettre le maximum potentiel des sols » minéralité. Climat généreux La zone est influencée par climat continental, avec nuances subtiles de climat méditerranéen, qui façonne sécher un généreux Climat chaud étés suivie par des hivers froids avec fortes chutes de neige. De plus saut thermique notoire entre le jour et la nuit les températures à travers le cycle végétatif, et en particulier dans la maturation période, crée et excellent microclimat pour la adaptation de la Tinta de Toro "

Plaisirs du vin
Albi