

Valdosan

Bodegas Iturria-Toro DO

Jahrgang:

Herkunft: Toro DO/Spanien

Produzent: Bodegas Iturria

Traubensorte: 100% Tempranillo (Tinta de Toro)

Vinifikation: Spontangärung mit autochthonen Hefen. Ausbau in neuen französischen Barriques während 24 Monaten.

Farbe: Kräftiges Kirschrot

Aroma: Aromen von reifen dunklen Beeren. Süsse Gewürze, elegant, ausgewogen mit balsamischen Noten. Floral Touch mit wunderschönen Röstaromen wie Mocca und Lakritze.

Charakter: Im Gaumen vollmundig, kräftig, dicht und gut strukturiert. Noten von reifen Beeren. Harmonisch mit knackigen Tanninen. Perfekt eingebundene würzige Holznoten. Der Abgang ist ein wahres sensorisches Erlebnis. Sehr harmonisch.

Passt zu: Kräftigen, roten Fleischgerichten wie: Rinderbraten, Schmor und Wildgerichten, Lamm, Wild, Eintöpfen und zu Käse.

Ausschanktemperatur: 18° Grad

Lagerfähigkeit: 8 – 12 Jahre



