

"OROT" Roble 2013

Toro DO

Espagne › Toro

Garde :
3 - 5 ans

% Vol :
14.50°



Cépage(s) :

Tinta de Toro (100%)

Notes de dégustation

Robe : Rouge cerise avec de légers reflets noir de jais.

Nez : Structure aromatique intense avec des senteurs de fruits rouges des bois, d'épices et quelques notes de réglisse.

Palais : Ce vin présente une bonne structure, il est charnu mais fruité. Finale souple et élégante.

Accords mets-vin

Jambon serano, viandes grillées, morue, omelette, plateau de fromages.

Terroir

Les sols sont principalement constitués d'alluvions. La partie sub-terrain tend à être sableuse. Quant aux sous-sols, plus caillouteux, pauvres en matière organique et en éléments nutritifs, sont parfaitement drainés.

Vinification

Fermentation de 25 jours en cuves inox, élevage de 6 mois en barriques de chêne français.