



Victorino 2018

Undurchdringliches, dunkles Violett. In der Nase zurückhaltend, mit dem Duft von würzigen, schwarzen Beeren und erdig-mineralischen Nuancen. Am Gaumen immens strukturiert, mit feinkörnigem, geschliffenem Tannin und einer kräftigen, perfekt integrierten Säure. Ein konzentriertes, langes Finale. Sehr gutes Lagerpotenzial.

Produzent	Bodegas Teso la Monja
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Toro DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Tinta de Toro
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	5420618
Passt zu	Kalbfleisch, Kalbfleisch, Rind, Rind, Wild, Wild
Bewertungen	Robert Parker 94/100



Vinifikation

Vinifiziert im Holzfass, anschliessend während 18 Monaten in neuen französischen Barriques ausgebaut.

Terroir

Das Traubengut stammt von 45 bis 100 Jahren alten Reben.

