



Victorino 2021

CHF 60.00 | 10 cl = CHF 8.00

Une robe violette, sombre et impénétrable. Le nez sobre dégage un parfum de baies noires prononcé, ainsi que des nuances terreuses et minérales. Au palais, la charpente considérable possède des tannins fins et polis, accompagnés d'une acidité puissante et parfaitement fondue. Une finale persistante et concentrée. Excellent potentiel de garde.

| | |
|-------------------------------|-----------------------|
| Producteur | Bodegas Teso la Monja |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Espagne |
| Région | Toro DO |
| Appellation | DO |
| Millésime | 2021 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 14.5 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2033 |
| Cépages | Tinta de Toro |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 322074 |
| Accord mets et vins | Veau, Bœuf, Gibier |



Vinification

Vinifié en fûts de bois, puis élevé en barriques françaises neuves pendant 18 mois.

Terroir

Les raisins viennent de vignes âgées de 45 à 100 ans.

