Almirez 2022

Violet profond et impénétrable. Au nez, arômes de fruits mûrs et pleins, de baies bleues et de mûres ainsi que de cerises noires. Notes de café et de chocolat amer, de charbon et de viande séchée. La bouche est soyeuse et luxueuse, concentrée et dotée d'une finale longue et généreuse. Le secret de la maison Teso la Monja !



Producteur	Bodegas Teso la Monja
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Toro DO
Appellation	DO
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Tinta de Toro
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	5420022
Accord mets et vins	Pièces de viande nobles, Bœuf, Gibier
Avis	Robert Parker 93/100

Vinification

Vinifié en cuve d'acier, puis élevé pendant 12 mois dans 30% de barriques françaises neuves.

Casa del Vino SA | Silbernstrasse 1 | 8953 Dietikon | +41 44 295 90 60
mail@casadelvino.ch | www.casadelvino.ch