



Cartago Paraje del Pozo 2017

CHF 105.00 | 10 cl = CHF 14.00

Viola impenetrabile nel bicchiere. Al naso, profondi aromi di frutti neri e terra scura, di liquirizia e pepe nero. Al palato è concentrato, con molto dinamismo e freschezza e una struttura tannica e acida pronunciata e perfettamente integrata.

| | |
|-----------------------------|--|
| Produttore | San Román Bodegas y Viñedos |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Spagna |
| Regione | Toro DO |
| Classificazione | DO |
| Annata | 2017 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2032 |
| Vitigni | Tinta de Toro, diverse autochthoni Rebsorten |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 5413117 |
| Adatto a | Selvaggina, Brasati, Funghi, Tagli di carne pregiati |



Vinificazione

Raccolta a mano e doppia selezione. Le uve vengono fatte fermentare con lieviti ambientali a temperature di 28 gradi per 15 giorni. Seguono 30 mesi di invecchiamento in botti di rovere francese nuove e usate.

Terroir

Le viti di Tempranillo di 45 anni, a radice singola, sono coltivate nel vigneto singolo di 5 ettari "El Pozo", a 700 metri sul livello del mare.

Storia

San Román Bodegas y Viñedos è un vigneto di poco meno di 90 ettari con vecchie viti che producono uve di prima qualità. L'azienda è gestita da Eduardo García, mentre il padre Mariano funge da consulente. La famiglia è attiva in Toro dalla fine degli anni Novanta e ha la reputazione di essere un'importante forza trainante.

