



Victorino 2021

Viola scuro impenetrabile. Al naso contenuto, con il profumo di bacche nere speziate e sfumature terrose e minerali. Di immensa struttura al palato, con un tannino sottile e avvolgente e un'acidità potente e perfettamente integrata. Finale lungo e concentrato. Ottimo potenziale di invecchiamento.

Produttore	Bodegas Teso la Monja
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Toro DO
Classificazione	DO
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Tinta de Toro
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322074
Adatto a	Carne di vitello, Manzo, Selvaggina



Vinificazione

Alla vinificazione in botti di legno segue l'affinamento di 18 mesi in barrique francesi nuove.

Terroir

Le uve provengono da viti di età compresa tra 45 e 100 anni.

