Almirez 2022

Viola profondo e impenetrabile. Al naso aromi di frutta piena matura, mirtilli, more e ciliegie nere. Note di caffè e cioccolato fondente, carbone e carne secca. Al palato è setoso, lussuoso, concentrato e con un finale lungo e ricco. Il suggerimento della casa di Teso la Monja!



Produttore	Bodegas Teso la Monja
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Toro DO
Classificazione	DO
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Tinta de Toro
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	5420022
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Manzo, Selvaggina
Valutazioni	Robert Parker 93/100

Vinificazione

Vinificato in vasche d'acciaio, poi affinato per 12 mesi in barrique francesi nuove al 30%.