A.O.C. Toro

Caño Tempranillo Grenache

Notre Caño Tempranillo Grenache est produit seulement à partir du meilleur raisin Tempranillo (Tinta de Toro) et Grenache. Ces deux cépages sont mélangés pour créer un vin riche en saveurs rappelant les cerises, les mûres et les framboises.

Région

Gorgée de tradition, l'A.O.C. Toro est une région vinicole située au cœur de Castille-et-Léon, dans la province de Zamora. L'appellation est voisine de Rueda et assez proche de Ribera del Duero et de Rioja. Il s'agit de l'un des secrets les mieux gardés d'Espagne. Les vins ont une histoire de longue date qui remonte à l'époque des Romains. Au Moyen-âge, les vins profitaient des privilèges royaux qui leur permettaient d'être exclusivement vendus dans certains villages ou certaines villes. On dit même que Christophe Colomb a transporté les vins de Toro lors ses expéditions vers l'Amérique. Toro a reçu son Appellation d'origine contrôlée en 1987.

CÉPAGE **Coupage Tempranillo et Grenache**	STYLE **Vin tranquille**
TENEUR EN ALCOOL **13,5 %**	CONSEILS DE DÉGUSTATION **Entre 14 et 16ºC**

Notes de dégustation

Robe de couleur cerise intense avec des pointes de violet. Ce vin expose des arômes de fruits rouges et de fruits des bois. Son palais est fruité et sa fin de bouche persistante.

Accords

Idéal pour accompagner des plats traditionnels comme des fabadas (cassoulet espagnol) ou des ragoûts. Il se marie aussi à merveille avec de la viande grillée ou des plats de charcuterie.

Informations techniques

Les cépages Tinta de Toro et Grenache sont vendangés entre la fin du mois de septembre et la fin du mois d'octobre. Les grains sont ensuite fermentés séparément dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 24 à 26ºC pour favoriser l'extraction de leur saveur et de leur couleur.