



### D.O. Toro

## Caño Alta Expresion

Caño Alta Expresion wird ausschließlich aus Weinberge haben ein sehr niedriges Produktionsvolumen pro Hektar. Die Lese erfolgt Ende September bei optimalen Reifebedingungen von Hand.

### Regionen

Besonders traditionsreich ist die D.O. Toro, eine spannende Weinregion, die sich im Herzen von Castilla y León, in der Provinz Zamora, im Norden Spaniens, befindet. Diese Herkunftsbezeichnung ist mit der D.O. Rueda benachbart und nicht weit von Ribera del Duero und Rioja gelegen. Es ist eines der best behüteten Geheimnisse Spaniens. Die Weine haben eine lange Tradition und stammen aus der Zeit der römischen Siedlungen. Im Mittelalter genossen diese Weine königliche Privilegien, die es ihnen erlaubten, ausschließlich in Städten verkauft zu werden. Es wird sogar gesagt, dass Christopher Kolumbus die Weine aus Toro bei seinen Expeditionen nach Amerika dabei hatte. Toro wurde als Herkunftsbezeichnung (D.O.) im Jahre 1987 anerkannt. Dank ihrer antiken Weine handelt es sich hierbei zweifelsohne um eine der meist versprechenden Regionen der Rotweinproduktion in Spanien, mit einer eindrucksvollen Qualität.

TRAUBE  
**Tempranillo**

STIL  
**Stillwein**

ALKOHOLGEHALT  
**14.5%**

TRINKTEMPERATUR  
**Am besten bei 18 °C. Wir empfehlen, diesen Wein mindestens eine halbe Stunde vor dem Servieren zu dekantieren.**

### Verkostungsnotizen

Klassische Granatfarbe, rein und hell. In der Nase Aromen reifer roter Früchte, neuem Holz und Toast. Spuren von Vanille und Gewürzen mit einem Hauch von Trüffel, Praline, Zitrusfrüchten, Kakao und Eukalyptus. Ausgeglichen und angenehm am Gaumen, mit Spuren von neuem Holz und Nüssen. Lang anhaltender Abgang.

### Speiseempfehlung

Dieser Wein eignet sich vortrefflich für besondere Anlässe. Ein ausgezeichnete Begleiter zu Bratfleisch oder starken Vorspeisen

### Technische Information

Nach einer handverlesenen Ernte, werden die kleinen Beeren mit großer Sorgfalt durch die Weinkellerei geprüft und nur die besten Trauben selektiert. Die malolaktische Gärung findet in ausgewählten Eichenfässern statt. Eine erneute Prüfung erfolgt nach der behutsamen Verarbeitung, denn das Ziel ist der bestmögliche Wein des Jahres, der pure „Harmonie“ verspricht.