D.O. Toro

Sentero Rot

Sentero, ein neuer Wein mit “Charakter“. Er verdankt seinen Namen dem italienischen Wort „Sentiero“, was auf Deutsch „Weg“ bedeutet. Ein Wein, der Sie auf dem Weg zu den Qualitätsweinen von Toro leiten wird.

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 (Tinta de Toro)**	STIL **Stillwein**
ALKOHOLGEHALT **14%**	TRINKTEMPERATUR **Am besten zwischen 16 – 18 ºC.**

Verkostungsnotizen

Tiefes Kirschrot mit violetten Schattierungen. Fruchtig und intensiv in der Nase mit Spuren reifer Früchte (Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere) und Lakritze. Ausgewogen, fleischig, persistent, elegant und lebhaft am Gaumen, mit langem und angenehmem Abgang.

Speiseempfehlung

Ein idealer Wein für eine Vielzahl von Speisen (Vorspeisen, Fleisch, kalte Fleischgerichte, Reis, Pizza oder Pasta).

Technische Information

Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und für die Mazerationsperiode leicht zerdrückt und gekühlt, damit der Saft und die Haut Kontakt haben. Danach beginnt die Gärung, welche bei kontrollierter Temperatur zwischen 22-24 ºC stattfindet. Sie werden auch einem Mikrooxigenationsverfahren unterzogen, um einen fruchtigen Wein mit ausgewogenem Tanninanteil herzustellen.

Letzte Auszeichnungen

GOLD
2020 Mundus Vini: Sentero 2019
2019 Mundial del Tempranillo: Sentero 2018
2019 Berliner Wein Trophy: Sentero 2018
2019 90 puntos Ultimate Wine Challenge: Sentero 2018
2018 Concurso Mundial del Tempranillo: Sentero 2017