



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 16°C

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 26°C pour favoriser l'extraction de leur saveur et de leur couleur.



A.O.C. Toro Caño Alta Expresión

Le Caño Alta Expresión est exclusivement produit à partir des raisins provenant de vignobles à rendement très faible. La récolte est faite à la main vers la fin septembre au moment où les grains atteignent leur maturité optimale.

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
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
14.5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir à 18°C. Nous vous recommandons d'ouvrir la bouteille ou de laisser décanter le vin au moins une demi-heure avant de le servir.

Notes de dégustation

Doté d'une robe de couleur grenat caractéristique, ce vin possède aussi des reflets orangés. Au nez, on retrouve des arômes de fruits rouges mûrs, de bois neuf et des notes grillées. Des touches de vanille et d'épices apparaissent, suivies de soupçons de cacao et d'herbes aromatiques. Bien équilibré et agréable sur le palais, on trouve également une touche de bois neuf et de fruits secs. Sa fin en bouche est persistante.

Accords

Ce vin est idéal pour être savouré pour les occasions spéciales. Il accompagne exceptionnellement bien les meilleures viandes rôties ou les entrées copieuses.

Informations techniques

Les grappes sont vendangées et triées à la main afin de s'assurer que chaque baie soit parfaitement mûre ; par la suite la mise œuvre de techniques de vinification adaptées pourront créer le meilleur vin possible. La fermentation malolactique se réalise en fûts de chêne. Le résultat est une pure "harmonie".