

## Sentero



### A.O.C. Toro

## Sentero Rouge

Sentero, un vin nouveau plein de sentiment. Il tient son nom du mot italien « sentiero », qui signifie chemin : un vin qui ouvre le chemin vers les vins de grande qualité de Toro.

### 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 (Tinta de Toro)**

#### STYLE

**Vin tranquille.**

#### TENEUR EN ALCOOL

**14%**

#### CONSEILS DE DÉGUSTATION

**À servir de préférence entre 16 et 18 °C.**

### Notes de dégustation

Rouge cerise profond avec des reflets violets. Fruité et intense au nez avec des touches de fruits mûrs (fraise, framboise, groseille) et de réglisse. Bien équilibré, charnu, persistant, élégant et vif sur le palais, avec une fin en bouche longue et plaisante.

### Accords

Un vin parfait pour accompagner une grande variété de plats (entrées, viandes, charcuterie, riz, pizza ou pâtes).

### Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné et le mûlt est soumis à une période de macération pour qu'il entre en contact avec les peaux. Commence ensuite la fermentation qui est réalisée à une température contrôlée de 22 à 24°C. Un processus de micro-oxygénation est mené afin d'obtenir un goût fruité optimal et des tannins polis et agréables.

### Derniers Prix

#### OR

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

## Sentero



### A.O.C. Toro Sentero Roble

Sentero, un vin nouveau plein de sentiment. Il tient son nom du mot italien « sentiero », qui signifie chemin : un vin qui ouvre le chemin vers les vins de grande qualité de Toro.

### 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 (Tinta de Toro)**

#### STYLE

**Vin tranquille.**

#### TENEUR EN ALCOOL

**14%**

#### CONSEILS DE DÉGUSTATION

**À servir de préférence entre 16 et 18 °C. Nous recommandons de laisser décanter le vin au moins une demi-heure avant de le servir.**

### Notes de dégustation

Robe rouge cerise avec des tons grenat. Puissant et élégant au nez, avec des arômes de fruits rouges, de vanille et de crème. Élégant, charnu, savoureux et bien équilibré au palais, avec une excellente harmonie, des tannins polis et une fin en bouche persistante.

### Accords

Un accompagnement parfait pour tous types de viandes rouges et blanches, de gibier, de ragoûts et de fromages.

### Informations techniques

Grapes are harvest by hand in late September; carefully selected to produce a fresh and fruity wine. The must undergoes a cold maceration, followed by fermentation at a controlled temperature between 24-26°C. The subsequent malolactic fermentation ensures the maximum aromatic potential is reached with notes of vanilla and fruit. Once vinification is complete, the wine is matured for 3 months in new American oak barrels.

### Derniers Prix

**OR**

2023 Bacchus: Sentero Roble 2022

2023 Berliner Wein Trophy: Sentero Roble 2021



## A.O.C. Toro

### Sentero Expresión

Sentero, un vin nouveau plein de sentiment. Il tient son nom du mot italien « sentiero », qui signifie chemin : un vin qui ouvre le chemin vers les vins de grande qualité de Toro.

### 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 recommandons de laisser décanter le vin au moins une demi-heure avant de le servir.**

### Notes de dégustation

D'une couleur grenat caractéristique, ce vin est clair et brillant. Au nez, des arômes de fruits rouges mûrs, de bois frais et des notes grillés se dégagent. Des touches de vanille et d'épice apparaissent, suivies de soupçons de truffe, de praline, d'agrumes, de cacao et d'eucalyptus. Bien équilibré et plaisant au palais, il présente une fin en bouche chargée de bois frais et de noix. Il possède une fin en couche persistante.

### Accords

Ce vin se déguste idéalement pour une occasion spéciale et il accompagne à merveille les meilleurs rôtis ou les entrées au goût prononcé comme les soupes à l'ail ou à l'oignon.

### 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".

### Derniers Prix

#### OR

2023 Concurso de Vinos Casino de Madrid: Sentero Expresión 2019

2023 Berliner Wein Trophy: Sentero Expresión 2019

#### ARGENT

2023 Concurso Internacional de vinos de España (CINVE): Sentero Expresión 2019

2023 Sakura Wine Awards: Sentero Expresión 2018