A.O.C. Toro

Caño Alta Expresión

Le Caño Alta Expresion 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 18ºC. 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 malolatique se réalise en fûts de chêne. Le résultat est une pure "harmonie".