



D.O. 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.