

ESPANA, TORO DO Orot 'Roble' Bodegas Torresanas

Deze 'Roble' heeft een vatrijping van 6 maanden gekregen wat hem wat extra body en volheid bezorgt. Het is een heel mooie combinatie van fruit en wat eik in de achtergrond, zonder dat het evenwicht verstoord geraakt. Drink ook deze wijn best jong, tussen zijn tweede en vijfde jaar, en dit op 16 à 17 graden, lichtjes koelen dus. Heel knappe prijs/ kwaliteitsverhouding!

Artikelnummer:	725E
Land:	Spanje
Regio:	Castilla-y-Léon
Appelatie:	DO Toro
Druivensoort:	Tinto de Toro (Tempranillo)
Alcohol:	15%
Rijping op vaten:	6 maand
Gerechten waar deze wijn bij past:	Gegrilde vleesgerechten Gegrild gevogelte harde kazen Tajine met kip op Marokkaanse wijze Paella

TORO DO Orot 'Roble' Bodegas Torresanas

Le Roble est élevé en fûts de chêne pendant six mois, ce qui confère au vin une plus grande corpulence et une plus grande ampleur. Voilà un vin qui allie judicieusement un beau fruité et un boisé très fin, enveloppé dans un équilibre harmonieux. Servez ce vin de préférence jeune, c'est-à-dire entre sa deuxième et sa cinquième année, à environ 16-17 degrés. Un vin à l'excellent rapport qualité/prix !

N°:	725E
Pays:	Espagne
Région:	Castilla-y-Léon
Appellation:	DO Toro
Cépage:	Tinto de Toro (Tempranillo)
Alcohol:	15%
Vieillessement en fûts:	6 mois
Des plats qui correspondent à ce vin:	Viandes grillées Gegrild gevogelte harde kazen Tajine met kip op Marokkaanse wijze Paella