

## FLOR DE VETUS



SKU: 11635



<b>Hinweis auf Allergene</b>	enthält Sulfite
<b>Land</b>	Spanien
<b>Herkunft</b>	DOP Toro
<b>Weingut</b>	Vetus (Artevino)
<b>Rebsorte</b>	Tempranillo – Tinta de Toro
<b>Ausbau</b>	Handlese, komplette Entrappung, Tischsektion, Vergärung im Edelstahltank, Ausbau 9 Monate im amerik. und franz. Barrique.
<b>Lagerfähigkeit</b>	4 Jahre
<b>Boden</b>	Ton, Lehm
<b>Alkohol</b>	14,50 %Vol
<b>Trinktemperatur</b>	14°C bis 17 °C
<b>Empfehlung</b>	deftige Speisen, rotem Fleisch und Käse.



## Langtext

Einer der größten und auch geheimsten Schätze des Artevino-Imperiums ist die Bodega Vetus – eine kleine 20 ha Enklave in Villabuena del Puente – im Herzen der charismatischen D.O.P. Toro. Hier zeigt sich der Tempranillo unter dem regionalen Synonym Tinta de Toro von seiner kraftvollen und zupackenden Seite. Und auch der Flor de Vetus, der Einstiegswein in das hochkarätige Sortiment, verbindet auf einmalige Weise die Kraft und Dichte eines Toro-Rotweins mit spielerischer Leichtigkeit, über neun Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche gereift.

Im Glas zeigt er sich in einem tiefdunklen Kirschrot. Das Aroma ist fruchtbetont mit Kirschen, Waldbeeren und frischen mineralischen Nuancen. Am Gaumen begeistert die gute Struktur und die perfekte Balance aus jugendlicher Frucht und den feinen Röstnoten der Holzfass-Reife.