



D.O. 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.

VARIETY
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 grillées 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

2020 Berliner Wein Trophy: Sentero Expresion 2016

2019 Berliner Wein Trophy: Sentero Expresion 2015

ARGENT

2020 Sakura Awards: Sentero Expresión 2016

2019 Mundus Vini: Sentero Expresion 2014

2019 Decanter: Sentero Expresion 2015

2019 Japan Wine Challenge: Sentero Expresion 2015

92 POINTS

Guía de Vinos ABC 2019: Sentero Expresion 2014

90 POINTS

Guía Penin 2021: Sentero Expresión 2016

Guía Peñín 2020: Sentero Expresion 2015

James Sucking: Sentero Expresion 2015