



## D.O. Toro

### Sentero Rouge

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 (Tinta de Toro)**

STYLE

**Vin tranquille.**

TENEUR EN ALCOOL

**14%**

CONSEILS DE DÉGUSTATION

**À servir de préférence entre 16 et 18 °C.**

#### ☐ Notes de dégustation

Rouge cerise profond avec des reflets violets. Fruité et intense au nez avec des touches de fruits mûrs (fraise, framboise, groseille) et de réglisse. Bien équilibré, charnu, persistant, élégant et vif sur le palais, avec une fin en bouche longue et plaisante.

#### ☐ Accords

Un vin parfait pour accompagner une grande variété de plats (entrées, viandes, charcuterie, riz, pizza ou pâtes).

#### ☐ Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné et le moût est soumis à une période de macération pour qu'il entre en contact avec les peaux. Commence ensuite la fermentation qui est réalisée à une température contrôlée de 22 à 24°C. Un processus de micro-oxygénation est mené afin d'obtenir un goût fruité optimal et des tannins polis et agréables.

#### ☐ Derniers Prix

**OR**

2020 Mundus Vini: Sentero 2019

2019 Mundial del Tempranillo: Sentero 2018

2019 Berliner Wein Trophy: Sentero 2018

2019 90 puntos Ultimate Wine Challenge: Sentero 2018

2018 Concurso Mundial del Tempranillo: Sentero 2017