



Förpackning: Glasflaska
Antal/förpackning: 6 eller
styckevis
Volym: 750 ml
Årgång: 2017
Alkohol: 14,5 %
Serveringstemp: 16-18 °C

Almirez

Spanien, Toro

Årgång: 2017

Typ: Rött vin

Druvor: Tinta de Toro

Systembolagets artnr: [70124](#)

Om produkten:

**Recension av den berömda vinjournalisten Robert Parker
94p/100p**

Producent: Teso La Monja, www.sierracantabria.com/tesolamonja/?idc=337

Om producenten: År 2007 uppfyllde familjen Eguren sin dröm om en ny egendom: Teso La Monja. En exklusiv vingård med sin grund i erfarenhet, historia, hårt arbete och passionen för vin! Vindistriktet Toro ligger vid floden Duero, väster om Valladolid, i regionen Kastilien-León. I Teso La Monjas vingårdar består jorden av sand, alluviallera och kalk med bra dränering. Den lokala druvsorten heter "Tinta de Toro", en variant av Tempranillo med låg avkastning i de extrema klimatförhållandena i regionen. Vädret går från varma och torra somrar till kalla vintrar med en anmärkningsvärd skillnad i temperatur mellan dag och natt under hela året. Vineriet Teso La Monja är ett fenomen i den spanska vinhistorien, vars förtjänst ligger hos familjen Eguren. De har lyckats skapa viner från Toro där både struktur, elegans och de finstämda aromatiska smakerna kommer fram.

Färg: Mörk röd

Doft: Nyanserad, mycket fruktig och kryddig doft med rostad fatkaraktär, inslag av plommon, rosmarin, mörk choklad, tobak och charkuterier.

Smak: Stram, nyanserad, mycket fruktig och kryddig smak med balanserad fatkaraktär, inslag av plommon, mörka körsbär, tobak och choklad.

Alkohol: 14,5 %

Passar bra till: 🍖 🍷 🍷 🍷

Lagring: 12 månader, på franska 225 L fat

Mediaomtalanden

Robert Parker 94p/100p

