



Förpackning: Flaska
Antal/förpackning: 6 eller
styckevis
Volym: 750 ml
Årgång: 2018
Alkohol: 14,5 %
Serveringstemp: 16-18 °C

Victorino

Spanien, Toro

Årgång: 2018

Appellation: D.O. Toro

Typ: Rött vin

Druvor: 100 % Tinta de Toro

Systembolagets artnr: [74011](#)



Om produkten: Går att beställa genom Systembolaget på artikelnummer: [7401101](#)

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: Mörkt lila

Doft: Koncentrerad doft och arom av mörka bär, kryddor och minerlaltet.

Smak: Välstrukturerad uttrycksfull smak, välbalanserat rött vin. Aromatisk, krämigt vin med lena tanniner.

Alkohol: 14,5 %

Passar bra till: 🍖 🍷

Lagring: 18 månader på nya franska Bordelaise fat