



FLOR DE VETUS 2017, BODEGAS VETUS

Lavet på 100 % Tinta del Toro - den lokale klon af Tempranillo. Lagret 9 måneder på fad - 50 % amerikansk eg og 50 % fransk eg. Halvdelen af fadene er nye mens den anden halvdel er et år gamle.

Dyb, sortrød farve og en frisk og sund bærpræget aroma med let vaniliepræg. Fin intensitet og koncentration i frugten med forfriskende syre, modne tanniner og en lang eftersmag.

Den meget intense smag gør vinen velegnet til kødretter med meget smag. Det let sødlige fadpræg og den fine frugtkoncentration understøtter både smagskoncentrationen i braiserede retter og det let røgede element i grillet/stegt kød. Serveres ved 14-16 grader og kan med fordel dekanteres.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:
Spanien

OMRÅDE:
Toro

DRUETYPE:

LAGRING:
Små fade

SERVERING:
14-15 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2019-2028

ALKOHOL:
14 %

VELEGNET TIL:
Lam