



## Vetus 2018

Im Glas ein tiefes Rubinrot. Die Nase ist geprägt von schwarzen Früchten, wie Kirschen,

Produttore	Bodegas Vetus
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Toro DO
Classificazione	DO
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2024
Vitigni	Tinta de Toro
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	5415218
Adatto a	Brasati, Funghi, Agnello
Valutazioni	Robert Parker 92/100



### Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e viene effettuata un'accurata selezione. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio. Seguono 12 mesi di affinamento in barrique nuove di rovere francese.

### Terroir

Le uve provengono da pochi, unici vigneti situati a circa 700 metri sul livello del mare all'interno della tenuta di 20 ettari. Per questo vino vengono selezionate solo uve piantate intorno al 1990, con una resa molto bassa e coltivate in modo biologico.

