



## Sangre de Toro Blanco 0.0 Alkoholfrei 2022

Sangre de Toro

<b>Type</b>	Alkoholfrei
<b>Origine</b>	Espagne, Katalonien
<b>Producteur</b>	Sangre de Toro Catalunya
<b>Classification</b>	DOQ
<b>Expansion</b>	12 mois en barriques françaises de 500 litres
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2022
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 4 ans
<b>Température de service</b>	16 - 18°C
<b>Cépages</b>	Garnacha Negra
<b>Numéro d'article</b>	21899920

### Commentaires

Le Lo Tumilet est élevé pendant 12 mois en fûts de chêne français d'une capacité de 500 litres. Des vignes de grenache âgées de 30 ans et plantées sur du schiste constituent la base de cet excellent vin. Le sol d'ardoise est considéré comme le composant qui confère au Priorat sa qualité particulière.

### Notes de dégustation

L'essence du Priorat dans une bouteille. Mûr et concentré, le nez est dominé par les fruits noirs et de légers arômes de fumée. En bouche, il illustre le Priorat moderne, bien défini, rond, ample avec une grande texture et fraîcheur, une finale longue avec une acidité vive. Un vin qui ne fait que se bonifier avec le temps.