



Sangre de Toro Tinto 0.0 Alkoholfrei 2022

Sangre de Toro

Type	Alkoholfrei
Origine	Espagne, Katalonien
Producteur	Sangre de Toro Catalunya
Classification	DOQ
Expansion	12 mois en barriques françaises de 500 litres
Contenu	75 cl
Millésime	2022
Phase de dégustation	jusqu'à 4 ans
Température de service	16 - 18°C
Cépages	Garnacha Negra
Numéro d'article	21888820

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.