



Adoremus Reserva Toro DO

Bodegas Vega Saúco, Morales de Toro

Eigenschaft	Rotweine
Jahrgang	2010
Herkunft	Toro DO
Traubensorte	100% Tinta de Toro (Urvariante des Tempranillo)
Vinifikation	Lese der vollreifen Trauben per Hand. Der Wein lagert während 18-24 Monaten in französischen und amerikanischen Barriques.
Farbe	Tiefes Purpur, fast schwarz
Aroma	Reifer Duft nach Waldbeeren und Vanille.
Charakter	Am Gaumen konzentrierte Fruchtaromen mit strukturierten Tanninen, füllig, harmonisch mit opulentem Abgang.
Passt zu	Ein idealer Begleiter zu Lammgerichten, Wildbret, Braten und herzhaftem Käse.
Ausschanktemperatur	16°-18°C
Lagerfähigkeit	8-16 Jahre
Inhalt	75 cl