



# CEPAS Y BODEGAS

## Acontia Tinto Toro DO

*Frisch - strukturbetont - rustikal*

Herkunft	Spanien, Toro
Rebsorte	Tinta de Toro, Garnacha
Produzent	Cepas y Bodegas, Valladolid www.acontia.es
Ausbau	6 Mte. Ausbau in Barriques , anschliessend 6 Mte. Reifung in der Flasche
Über den Wein	Der Weinbau hat im Toro eine lange Tradition: Bereits im ersten Jahrhundert vor Christus ist er nachgewiesen. DO-Status (Denominación de Origen) erhielt Toro im Jahre 1987. Das Landschaftsbild ist vom Duero geprägt. Die Weingärten steigen terrassenförmig auf ca. 800 m an. Die Böden sind hauptsächlich dunkel und kalkhaltig, mit Sedimenten von Sand und Ton. Garnacha und Tinta de Toro sind die roten, zugelassenen Rebsorten. Tinta de Toro ist die Ursprungsform des Tempranillo und damit die bedeutendste rote Rebsorte Spaniens. Die Herkunft ist, wie so vieles im Wein, mystisch und sagenumwoben: Zisterzienser-Mönche sollen die ersten, vom Spätburgunder abstammenden Rebstöcke, gepflanzt haben.
Jahrgang	2012
Alkohol	13.5% vol.
Verschlusstyp	Hochwertiger Naturkork
Genussreife	ab 2014
Trinktemperatur	16 - 18° C
Passt zu	Tapas wie Chorizo mit karamellisierten Zwiebeln, grilliertem Fisch an Rotweinsauce



Erhältlich in  
75 cl

	Farbe	Dichtes Kirschrot mit markanten Violettreflexen
	Aromatik Intensität	Leicht verschlossen in der Nase, zarte reif-fruchtige Aromen, verweben sich mit subtilen, animalischen Nuancen und einem Hauch röstigen, balsamischen Ausbaunoten
	Körper	Lebendiger, stoffiger Auftakt, kräftig, präsent im Gaumen, noch rustikale Tannine, strukturbetont
	Qualität	Noch junger Wein mit Potenzial, karaffieren fördert Aromenvielfalt, Harmonie und Trinkgenuss