

LatarcE Tinto Barrica / Bodega LatarcE

Herkunft:	Zamora / D.O. Toro (Spanien)
Traubensorten:	100 % Tinta de Toro (Tempranillo), 30 - 40-jährige Rebstöcke.
Weinlese:	Manuell in Kisten von 15kg
Ausbau:	Wird 9 Monate in amerikanischen und französischen Eichenfässern gelagert.
Produktion:	Limitierte Produktion.
Alkohol:	15% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Intensives Granatrot mit violetten Reflexen.

Nase:

In der Nase zeigt sich der Wein ausdrucksstark und zugleich fein verwoben. Reife, dunkle Fruchtaromen verbinden sich mit floralen Nuancen, die den sortentypischen Charakter der Tinta de Toro unterstreichen. Darüber legen sich elegante Noten von Vanille und dezentem Toast, die aus der Reifung in amerikanischer und französischer Eiche stammen. Insgesamt wirkt das Bouquet harmonisch, vielschichtig und von einer ruhigen Tiefe geprägt.

Mund:

Am Gaumen eröffnet der Wein mit einem festen, strukturierten Auftakt, getragen von präsenten, jedoch gut polierten Tanninen. Im weiteren Verlauf zeigt er sich ausgewogen und geschmeidig, mit einer schönen Verbindung aus Frucht, feinen Röstaromen und einem Hauch von Würze. Die neunmonatige Fassreife verleiht ihm Volumen und Eleganz, ohne die Sortentypizität zu überdecken. Der Abgang ist weich, anhaltend und von angenehmer Länge – ein harmonischer, charakturvoller Rotwein mit Tiefe und Ausdruck.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch, Eintöpfen und gereiftem Käse.

Ausschanktemperatur: 14 - 16° C