



VETUS FLOR DE VETUS TORO

D.O. TORO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Tinta de Toro.

Alcohol: 14,5%.

Vinificación: 9 meses en barricas 50% roble americano, 50% roble frances 50% nuevo y 50% segundo año.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Color cereza con borde granate.



Marcado carácter afrutado, con leves tostados y torrefactos.



En boca es fresco y redondo, con sotobosque y pimienta. Muy goloso, con recuerdo a regaliz. Final limpio y agradable.



Se recomienda acompañar con carnes asadas y caza. Platos mediterráneos.



La Bodega

Vetus cuenta con una finca de 20 hectáreas, de la variedad Tinta de Toro, plantada sobre una ladera con orientación norte-sur, donde se practica una viticultura respetuosa con el entorno natural. Desde la construcción de bodegas Vetus, grupo Artevino ha seguido con proyectos bajo la marca Vetus en diferentes Denominaciones de Origen, primero fue Rueda en 2011 y posteriormente Rías Baixas en 2019. Vetus inicia en DO Rías Baixas con un proyecto pequeño de 5 hectáreas para producir un albariño de altísima calidad en la zona de O Rosal, una de las más prestigiosas de la DO, cercana al pueblo de Tomiño.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com