



Las Tierras de Javier Rodríguez

100 % Tinta de Toro

Gebiet	D.O Toro	
Farbe	Dunkle Schich mit violetten Tönen.	
Verpackung	Flaschen pro Karton:	6 (stehend)
	Karton in jedem pallet:	100 (europallet)
	Karton in jeder Reihe:	25 (4 Reihen)
	Maße in mm :	319x245x163 (L x B x H)
EAN Flasche:	8435328700226	
EAN Karton:	18435328700223	



Weinberg: Aus drei verschiedenen Weinbergen die sich auf unterschiedlichen Böden befinden. Der Weinberg in *San Román de Hornija* ist von 1945. Der Boden ist sandig mit mittelgroßen Steinen und lehmig im Untergrund. In *Morales de Toro* befindet sich ein zweiter Weinberg aus 1962 mit tiefen, lehmigen Böden. Der dritte Weinberg ist der größte und älteste, aus sandigem Lehmboden, mit zahlreichen Kieselsteinen.

Herstellung: Die Trauben werden in Kartons sortiert und von Hand in unserer Weinkellerei ausgelesen. Sie werden vor dem Übergang in die Kübel, wo die Gärung stattfindet, mit Trockeneis gekühlt. Die Weintrauben bleiben 25 bis 30 Tage mit der Haut in den Kübeln. Nach der Presse wird ein Teil zu neuen 500 Liter Fässern und der andere Teil in die Kübel zurückgebracht, wo dann die malolaktische Gärung stattfindet.

Terras ruht den ganzen Winter mit seinem Lees und wird dann in neue und bis zwei Jahre alte Fässern umgefüllt, wo er ein Jahr lang bleibt. Die Fässer sind zu 60% aus französischer- und zu 40% aus amerikanischer Eiche.

Verkostung: **Las Tierras de Javier Rodríguez** zeigt eine intensive, dunkle Schicht in deren Oberfläche man violenten Tönen erkennen kann. In der Nase dominieren schwarze, reife Früchte mit Toffe-Noten geschmückt. Das alles erkennt man wieder am Gaumen aber intensiver, denn er ist ein korpulenter Wein mit reifen, sanftigen Tanninen von großen Persistenz und ungewöhnlicher Länge.

Ideal zu Ochsen- und Rehefleisch und zu kräftigen Eintöpfen. Auch mit würzigen Snacks und mit Schafkäse.