



Las Tierras de Javier Rodríguez El Teso Alto

100% Tinta de Toro
DO Toro



WEINBERG: Der Weinberg befindet sich in El Pego auf einer Höhe von 830m. Die Rebstöcke wurden vor der Reblausplage 1886 gepflanzt und wachsen auf steinigem Boden.

HERSTELLUNG: Die Trauben werden in Kartons sortiert und von Hand in der Weinkellerei auf dem Fließband ausgelesen, daraufhin werden sie mit Trockeneis frisch gehalten, bevor sie in Holzfässer zur Gärung gefüllt werden. Der Saft und das Traubenmaterial verbleiben dort für 30 Tage und werden in 225l, 300 und 500l Fässer aufgeteilt. Den ganzen Winter über verbleibt der Wein auf der Hefe, im Frühling wird er in neue und 2 Jahre alte Fässer umgefüllt, darin wird der Wein drei Jahre lang gelagert. Die Fässer bestehen aus 80% französischer und 20% amerikanischer Eiche.

VERKOSTUNG: Dunkle Farbe mit rubinroten Refleksen. Schwarze reife Früchte mit Nuancen von Fruchtkompott: Starke Mineralität in der Nase. Kräftig im Geschmack, körperreich mit kraftvollen und saftigen Tanninen. Langer Abgang mit intensiver Mineralität.

PASST ZU: Rotem Fleisch, Wild, kräftigem Käse.

