

VETUS

Toro Flor de Vetus 2017

23,05\$

* Prix de détail suggéré



 Agriculture bio / En conversion

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14414351
📁	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	20.02\$
🍷	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📋	Statut	Non disponible
🍷	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
📍	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
📍	Région	Castille Léon
🏷️	Appellation	Toro
🍇	Cépage(s)	Tinta de Toro 100 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🎨	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
📅	Type de vieillissement	9 mois en barrique de chêne français (50%) et américain (50%), pour moitié neuf et un vin
🕒	Durée de vieillissement	9 mois
📊	Acidité totale	5.82 g/l
📄	PH	3.6



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Bodegas Vetus est un important volet de la mission de la famille Anton, dont le but est de créer des vins classiques issus de cépages autochtones provenant des régions viticoles les plus prestigieuses d'Espagne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Rouge cerise foncé aux rebords violacés. Intensité forte à moyenne au nez sur des notes de fruits rouges et noirs mûrs. Des effluves de réglisse noire, d'épices et de crème avec un fond léger de bonbon au café et de pain grillé. En bouche, puissant et frais, à la fois chaud et gras, tanins soyeux. Finale longue et parfumée.

NOTES SUR LE PRODUIT

Des 20 hectares de vignobles autour de l'installation vinicole Vetus, naît Flor de Vetus, un vin frais et agréable qui représente une forme différente de la typicité du cépage Tinta de Toro.

SYLVAIN GUILBAULT

(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI

(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS

(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN

(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN

(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE

(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER

(514) 549-7689
Montréal