La Mula de Quietud 2017 Tinta de toro

Toro - Spanje

La Mula is gemaakt van 100% Tinta de Toro van wijnstokken geplant tussen 1900 en 1920. Natuurlijke spontane gisting zonder toevoeging van sulfaten in open roestvrijstalen tanks met temperatuurregeling.

Pelliculaire maceratie van 22 tot 25 dagen.

30 maanden in 225-liter, 100% nieuwe, Franse eiken vaten.

Bijzonder krachtige en boeiende aroma's van rijp zwart fruit, zoethout, zwarte peper met balsamico en minerale tonen, en een vleugje van een grote sigaar. Bijzonder krachtig in de mond met een verrassend evenwicht en harmonie.

Een bijzondere en unieke Tinta de Toro, een indrukwekkende en gedenkwaardige rode wijn.



Proefnotitie

Bijzonder krachtige en boeiende aroma's van rijp zwart fruit, zoethout, zwarte peper met balsamico en minerale tonen, en een vleugje van een grote sigaar. Bijzonder krachtig in de mond met een verrassend evenwicht en harmonie.

Drinken bij

Meditatiewijn of bij stevige vleesgerechten zoals wild en lam.

Persoonlijke proefnotitie

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

UNIQUATO
for wine lovers

Uniquato
Dorpsplein 8 - 2
3660 Oudsbergen
+32 (0) 478 94 73 82
www.uniquato.be