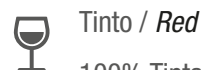


APONTE⁺



Tinto / Red



100% Tinta de Toro

100% Tinta de Toro



21 meses en barricas de roble francés Allier

21 months in French Allier oak barrels



Textura franco arcillosa

Sandy clay loam texture



GRADO ALC.: 14,5°

% ALC.: 14.5°



2018

En general, la belleza marida con todo, a solas o en compañía. Elaborado para saborearlo, su bouquet cálido y jugoso es perfecto para platos de cuchara, para la comida tradicional, todo tipo de legumbres y carnes, pescados grasos, pastas nutritivas, aves asadas, foie; y muy recomendable con postres con base de chocolate, repostería y dulces.



El descorche de este tinto se convierte ya en una ceremonia, y nuestros ojos nos invitan a desearlo. Fascinante color, rojo rubí en capa alta.



Comienza una armonía intensa de fruta roja, de eucalipto bajo una melodía de elegantes aromas a vainilla y coco, alcanzando un ritmo final de frutos negros y regaliz.



La naturaleza, la felicidad, la calma, el sosiego, llenan tu boca para llenarla de golosidad. Cálido, aterciopelado, intenso, vivo y alegre. Aparecen toques especiados, sotobosque, recuerdos a tabaco y coco.

Es un vino diferente, que sabe a tinta de Toro, algo local pero completamente universal en su singularidad.



16-18°C



750 ml.

1500 ml.

In general terms beauty pairs with everything, both when alone and in company. This wine is made to be savored. Its warm and juicy bouquet is perfect for stews, traditional dishes, all kinds of meats and pulses, fatty fish, hearty pastas, roasted poultry, foie and highly recommended for chocolate-based desserts, pastries and sweets.



Uncorking this wine is already a ceremony in itself that makes us eager to drink it. Intense fascinating ruby red color.



It all begins with a powerful harmony of red fruit and eucalyptus under a melody of elegant vanilla and coconut aromas, to then reach a final beat of black fruit and licorice.



Nature, happiness, calmness and serenity fill your mouth with appetite. Soft, velvety, intense, alive and joyful. Hints of spices and forest floor are present together with touches of tobacco and coconut.

It is a different wine that tastes of Tinta de Toro, somewhat local but absolutely universal in its uniqueness.

premios / awards

GUÍAPEÑÍN

Guía Peñín - 92 Points - Spain - 2022

Este tinto solo se elabora en añadas excepcionales con potencial de guarda.
This wine is elaborated only in exceptional vintages with unique aging potential.