

MAIRES SINGLE VINEYARD 100 YEARS OLD

Deze indrukwekkende wijn van Bodega Maires komt van een enkele wijngaard met wijnstokken van meer dan 100 jaar oud, aangeplant in gobeletvorm, zonder irrigatie en met lage opbrengsten. De druivensoort is 100% Tinta de Toro (Tempranillo-cloon), handmatig geoogst en streng geselecteerd. De fermentatie gebeurt in kleine inox tanks, gevolgd door rijping in nieuwe Franse eiken barriques gedurende minstens 18 maanden. De wijn heeft een diepe paarse kleur, met complexe aroma's van rijp zwart fruit, cederhout, specerijen en minerale tonen. In de mond krachtig maar zijdezacht, met een indrukwekkende lengte en bewaarpotentieel. Beperkte productie van slechts enkele duizenden flessen.

Vinification
Handmatige oogst, fermentatie in kleine RVS-tanks, 18 maanden rijping in nieuwe Franse eiken vaten, ongefilterd gebotteld.

Smaakimpressie
Diepe kleur, rijp zwart fruit, grafiet, drop, toast, kruiden. Rijk en geconcentreerd met zijdezachte tannines en een lange afdronk.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2021	15.00	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Bodega Maires

Druiven
Tinta de Toro

Serveertemperatuur
16°C à 18°C

Klimaat
Continentaal

Domein
Finca centenaria Toro

Foodpairing
Gegrild rood vlees
Wildgerechten
Lamsvlees
Gestoofde rundergerechten
Gerijpte harde kazen

Appelatie
D.O. Toro

Bodem
Zanderige bodem met rolkeien