



Le fruit et la fleur, avec le bois en arrière-plan.

Barrica est le Tinta de Toro le plus fidèle à son cépage : ici, le fruit et la fleur donnent le ton, et le bois les accompagne sans les masquer.

Neuf mois en barriques neuves de chêne américain et français lui apportent des notes de vanille et de toasté, puis il repose en bouteille jusqu'à son apogée.

Robe noir de jais aux reflets violacés. Fruits rouges et noirs au nez, avec des notes toastées de grande qualité. Attaque sur des tanins fermes, finale douce et persistante. Un rouge pour la table et pour offrir, qui s'accorde bien avec les viandes et les fromages.

CÉPAGE · 100 % Tinta de Toro

ÉLEVAGE EN BARRIQUE · 9 mois, chêne américain et français

FORMAT PROPOSÉ EN 2026 · Bouteille de 75 cl

CONDITIONNEMENT · Carton de 6 bouteilles · caisse en bois de 1, 2 ou 3 bouteilles en option, moyennant supplément
