



Doux, dense et au nez complexe.

Un vin rouge doux qui surprend par son nez. Pour l'élaborer, une partie du raisin de Tinta de Toro est réservée et récoltée en vendange tardive, quand il concentre ses sucres.

La fermentation alcoolique est partielle, puis le vin passe trois mois en barrique de chêne américain, qui apporte fruit mûr, fruits secs et figue.

Robe rouge rubis soutenue et nez complexe et intense : fruits noirs surmûris, figue, vanille et cannelle sur un fond toasté. En bouche, il est onctueux, dense et très persistant. Il s'accorde avec fromages et desserts.

CÉPAGE · 100 % Tinta de Toro

DEGRÉ ALCOOLIQUE · 15 %

ÉLEVAGE EN BARRIQUE · 3 mois, chêne américain

FORMAT PROPOSÉ EN 2026 · Bouteille de 75 cl

CONDITIONNEMENT · Carton de 3 bouteilles · coffret individuel en option, moyennant supplément