

Gil Luna organic

Smaaknotitie

Deze biologische en vegan wijn heeft een aantrekkelijke kersenrode kleur met een levendige robijnrode gloed. Een mineraalrijk bouquet met rijp fruit, cacao en vanille. In de mond rijpe tannines met evenwichtige smaken van hout en fruit.

Serveertemperatuur

Aanbevolen serveertemperatuur tussen 16 – 18°C.

Gastronomie

De wijn gaat goed samen met wild, lamsvlees en kazen.

Vinificatie

De druiven worden met de hand geplukt van de oudste familie wijngaarden. De opbrengst per wijnrank is enkele kilo's waardoor er een enorme fruitconcentratie ontstaat tijdens de rijping. Hierdoor krijgt de wijn karakter en persoonlijkheid met een moderne twist. De wijn wordt gerijpt in 100% Frans eiken vaten gedurende 24 maanden. Er worden geen suikers en sulfieten toegevoegd.

Omgeving

De Spaanse Denominación de Origen (D.O.) Toro is een van de rijzende sterren van de Duero Vallei in de zuidoostelijke hoek van de Provincie Zamora, direct naast Ribera del Duero. Gedurende 800 jaar wordt hier wijn gemaakt, hierdoor behoort het tot een van de oudste wijnregio's ter wereld. Toro is een kleine maar hoge kwaliteit regio en heeft zijn eigen variëteit: Tinta de Toro, de lokale variant op de Tempranillo druif.



Vinos QUIXOTE
Exceptional Spanish Wines
info@vinosquixote.com



Wijnbeschrijving

<i>Streek</i>	D.O. Toro
<i>Druif</i>	95% Tinta de Toro, 5% Garnacha
<i>Jaar</i>	2009
<i>Alcohol</i>	14%

Logistieke Informatie

<i>Fles</i>	0,75 L
<i>Doos</i>	6 st.
<i>Afm Doos</i>	325 x 245 x 170 mm
<i>Gewicht</i>	8,3 kg
<i>Per pallet</i>	100 dozen

