

NUMANTHIA

D.O. Toro

Termes nació en el año 2000 y es un vino fresco y vivaz, muy diferente de los históricos vinos de estilo Toro, de los que se decía que había que beberlos «con cuchillo y tenedor». Termes toma su nombre de la histórica ciudad española cercana a Numancia (homónima de la bodega). Ambas ciudades también formaron parte de la resistencia a la invasión romana en el año 134 a.c.



TERMES 2021

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Tinta de Toro.

ELABORACIÓN

Edad media de las vides: entre 30 y 50 años.

Fermentación: 8 días con 2 remontados diarios.

Método tradicional, 100 % despallado.

Maceración: maceración prolongada con los hollejos durante 25 días en total, con ligeros remontados.

Envejecimiento en bodega: 16 meses en roble francés; trasegado cada 4 meses.

NOTAS DE CATA

Rojo picota madura con reflejos rubí. Limpio y brillante. Buena intensidad en nariz, con recuerdos a frutos negros, notas especiadas y recuerdos a monte bajo que le aportan expresión y complejidad. En boca la entrada es viva, con estructura media y buen equilibrio. Recuerdos a frutillos negros y especias dulces como la canela, un toque fresco de tomillo y eucalipto con un fondo de toffe y cacao aportan una atractiva complejidad. El tanino es fresco y amable y la buena acidez lo hace largo y expresivo, fresco y elegante lo que permitirá disfrutarlo en los próximos 5 años.

MARIDAJE:

Termes es un vino de alta calidad para compartir. Es perfecto con comida como una plancha de jamón o carpaccio de buey.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com