



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-clone), 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

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