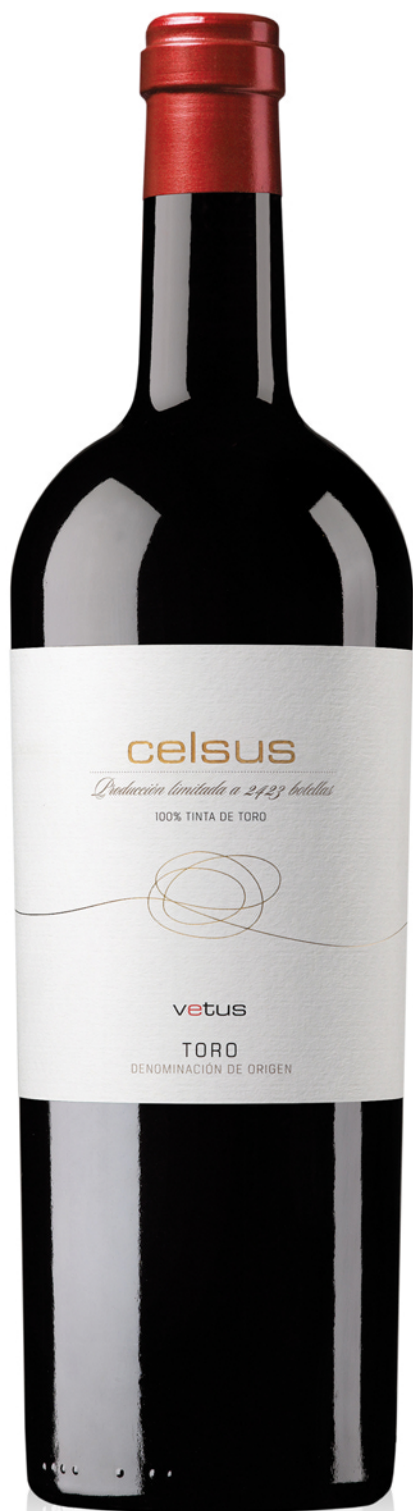




CELSUS D.O. TORO, ESPAÑA

En 2003 comienza la construcción de Bodegas Vetus en un pago de 20 hectáreas de viñedo en la localidad zamorana de Toro, principal referente de la denominación que lleva su nombre. La finca se asienta sobre suelos franco-limosos relativamente pobres en la loma en la que se encuentran las seis parcelas en las que está dividida. Sin perder el espíritu de los vinos de Toro, Vetus supone una renovación de conceptos. Un nuevo concepto decididamente innovador.



Tipo de vino: Tinto.
Variedad: 100% Tinta de Toro.
Alcohol: 14%.
Reposo: 14 meses en barricas 100% roble frances.
Capacidad de añejamiento: 8 años.
Temperatura de servicio: 16 a 18°C.
Apelación: D.O. Toro.

Vista:
Color cereza con borde granate.

Nariz:
Aromas a fruta madura, potente, tostado, con chocolates y mineral.

Boca:
En boca es sabroso y carnoso, con buena untuosidad y especias marcadas. Tanino maduro y persistente.

Se recomienda acompañar con:
Carnes asadas y caza. Platillos mediterráneos.



Ferrer y Asociados
pasión por el vino

Laguna de Términos N° 66-A, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo. C.P. 11320, CDMX.
5203 6611 / 5203 6707 / 5203 9162 / 5203 0883 | fax: 5203 8886

ferrer.com.mx