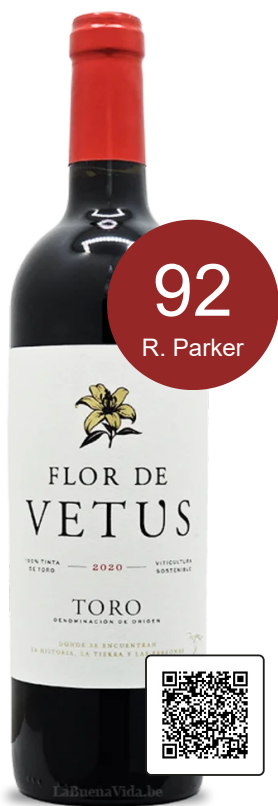


Flor de Vetus 2021 Vetus (Artevino) - 75 cl.

2009 a été le premier millésime de Flor de Vetus. Cette cuvée est issue des plus jeunes vignes du domaine. Vetus veut dire interdit en latin.



Vinification

9 mois d'élevage en barriques de chêne français et américain de 2 ans.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Optimum: 2025-2027
A boire jusqu'à : 2028



Servir

18°C dans un verre à Bourgogne. Le vin s'ouvrira à l'aération.



Analyse des essais

Robe d'un rouge profond. Nez expressif de cerises du Nord, de moka, d'épices douces; une pointe de réduction. L'attaque très franche en bouche reprend les notes du nez, sur lesquelles se distingue une touche de barrique. Le vin s'ouvre à l'agitation, sa structure moyenne est relevée par une belle fraîcheur et du fruit. Un délicieux Toro qui combine puissance et élégance.

Description domaine

La famille Antón, originaire de Vitoria, possédait déjà un domaine en Rioja. Mais elle a également redonné vie à la Finca Villacreces, en Ribera del Duero, et fondé Vetus, à Toro et Rueda.



Style de vin:

Continental, fruité et simple



Assemblée

Tinta de Toro (100%)



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Toro



Domaine viticole:

Vetus (Artevino)