



TORO LOCO ORIGINAL

La Folie TORO LOCO® a été de croire, avant tout le monde, à l'immense potentiel d'une région secrète : Utiel-Requena.



CÉPAGE(S)

70% Bobal, 20% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon Le Bobal, un cépage autochtone représentant la majorité des céps de la D.O.

VIGNOBLE

L'appellation Utiel-Requena est située à 800m au dessus du niveau de la mer, avec des journées d'été ensoleillées, des nuits fraîches, une terre rouge et un air pur. Notre terroir est la somme d'une riche biodiversité et d'un microclimat unique. Respectueux de la terre d'Utiel-Requena, nous produisons ce vin frais et minéral.

VINIFICATION

Vendange manuelle à la fraîcheur du matin. Macération pré-fermentaire à basse température. Fermentation en cuve inox avec contrôle des températures. Fermentation malo lactique.

ÉLEVAGE

Macération longue à basse température précédée d'une fermentation en cuves en acier inoxydable à température contrôlée. La fermentation alcoolique dure environ 18 jours. Une partie du vin est thermovinifiée. Fermentation malolactique.

DÉGUSTATION

Délicieusement fruité, avec une longue finale en bouche. Une véritable expression de chaque cépage.

ACCORDS

Dégustez-le avec des côtes braisées, des légumes ou des burritos.

NOTES

- James Suckling - 88/100

LABELS ET CERTIFICATIONS

Production de vins biologiques depuis 2014. Double certification biologique : - Certification Européenne ECOCERT - Certification Espagnole CAECV

POTENTIEL DE GARDE

1 à 2 ans

