



VETUS CELSUS
D.O. TORO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedad: 100% Tinta de Toro.
Alcohol: 14,5%.
Vinificación: 14 meses en barricas 100% roble frances.
Capacidad de Guarda: 12 años.
Temperatura de Servicio: de 16 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color cereza con borde granate.
Aromas a fruta madura, potente, tostado, con chocolates y mineral. En boca es sabroso y carnoso, con buena untuosidad y especias marcadas. Tanino maduro y persistente.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Carnes asadas y caza. Platos mediterráneos.

VETUS

En el año 2003, la familia Antón, al frente de Artevino, se adentra en Toro, sabedores del futuro y potencia de la denominación. Tras seleccionar diferentes parcelas de la zona se elabora el primer Vetus, un vino ideado para mantener la propia esencia de Toro indagando en nuevos matices, en nuevos conceptos. Desde la construcción de bodegas Vetus, grupo Artevino ha seguido con proyectos bajo la marca Vetus en diferentes Denominaciones de Origen, primero fue Rueda en 2011 y posteriormente Rías Baixas en 2019.