



VETUS FLOR DE VETUS TORO
D.O. TORO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Tinta de Toro.

Alcohol: 14,5%.

Vinificación: 9 meses en barricas 50% roble americano, 50% roble francés 50% nuevo y 50% segundo año.

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: de 16 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Color cereza con borde granate.

Marcado carácter afrutado, con leves tostados y torrefactos. En boca es fresco y redondo, con sotobosque y pimienta. Muy goloso, con recuerdo a regaliz. Final limpio y agradable.

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, sabores 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.