

TOCS 2004

	Kellerei [bodega]	Terres de Vidalba
	Eigene Rebfläche [viñedo propios]	11 ha
	Weinbezeichnung [marca]	TOCS
	Jahrgang [cosecha]	2004
	Herkunftsland [país de origen]	Spanien
	Herkunftsgebiet [zona de origen]	D.O.Ca. Priorato
	Bodenverhältnisse [suelos]	Karger Boden vulkanischen Ursprungs mit Schieferanteilen
	Produktgattung [categoría de producto]	Qualitätswein
	Weintyp [tipo de vino]	Rotwein
	Qualitätskategorie [categoría de calidad]	Cosecha
	Rebsorte (n) [variedad(es)]	30% Garnacha Negra, 35% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot
	Säuregehalt [acidez total]	7,1 g/l
	Alkoholgehalt [alcohol]	15,0 % Vol.
	Restzucker [azúcares residuales]	NA
	Geschmacksrichtung [sabor]	Trocken
	Verschlusstyp [tipo de cierre]	Naturkorken
	Lagerfähigkeit [capacidad de maduración]	15 Jahre
	Vinifikation [elaboración]	Jede der Rebsorten wird separat angebaut. 25% der Maische wird in offenen 500l-Holzfässer und der Rest in Edelstahlbehältern mit täglicher sanfter Remontage vergärt. Je nach Rebsorte reift der Wein danach 14 bis 18 Monate in französischen Holzfässern mit leichter Toastung; 20% in neuen 300l-Holzfässern und der Rest in klassischen Barriquefässern in zweiter Belegung. Für das volle Aroma wird der Wein natürlich durch Sedimentation geklärt und auf eine Schönung wird verzichtet.



	Kurzbeschreibung [descripción del vino]	Eine Stunde vor dem Genuss öffnen und dekantieren. Durch die natürliche Klärung können wenige Trubstoffe im Wein enthalten sein. Ein rubinroter Wein mit violetten Reflexen. Aromen von schwarzen Früchten, wie Waldfrüchte und Pflaumen mit balsamischen und rauchigen Noten. Im Mund ist er voluminös, reichhaltig und geschmackvoll. Gute Struktur mit reifen Tanninen und einem langen Abgang mit reifen Früchten und Mineralität. Ein eleganter und ausgewogener Wein.
	Speiseempfehlung [platos recomendados]	Schmor, Grill- und Wildgerichte und feste Käsesorten
	Trinktemperatur [temperatura de consumo]	16-18 °C