

# TOCS 2006

 Kellerei [bodega]	Terres de Vidalba
 Eigene Rebfläche [viñedo propios]	11 ha
 Weinbezeichnung [marca]	TOCS
 Jahrgang [cosecha]	2006
 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]	5,4 g/l
Alkoholgehalt [alcohol]	14,5 % 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 ausgebaut. 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