



**2011 ADOREMUS Reserva de Familia  
Toro D.O.**

**Weingut**

Seit Beginn unserer Spanien-Aktivitäten Mitte der 90er Jahre ist die Bodega Vega Saucó einer der ersten Stützpfeiler unseres Spanien-Sortiments. Lange Jahre - und schon lange vor dem Toro-Boom, war Wenceslao Gil zusammen mit Manuel Fariña das Aushängeschild in Toro. Als einer der ersten produzierte er dort Weine, die schlichtweg für Aufsehen sorgten. Kennt man das extreme Klima der D.O.Toro mit Sommertemperaturen bis zu 40°C, betrachtet man die wasserdürstenden Reben auf kargem Boden und weiß man, daß die Tinta de Toro, aus welcher hier unglaublich niedrige Erträge geerntet werden, eine enge Verwandte der großen Tempranillo-Rebe ist, dann verwundert die Kraft, Dichte und Opulenz dieser Weine nicht mehr. Das Entscheidende jedoch, das die Weine des winzigen Weingutes Vega Saucó so einzigartig machten und machen, ist der Mann, der hier mit bescheidensten Mitteln und Methoden in aller Ruhe und Gelassenheit Weine nach seiner Fassung keltert. Wenceslao Gil - inzwischen sehr tatkräftig unterstützt von seiner Tochter Patricia, legt seine Weine ins Barrique, läßt ihnen viel Zeit und füllt dann ohne Schönung und Filtration ab. Was sich trotzdem geändert hat in den letzten beiden Jahren, ist der Stil der Weine, die durchaus femininer geworden sind. Die Urgewalt wurde etwas gezähmt, mehr Frische und Finesse lassen die Weine eleganter und schlanker erscheinen. Den urwüchsigen Toro-Stil haben Wences und Patricia in die Moderne geführt mit verführerisch zarter Frucht und sanfteren Tanninen. Patricia wurde für die überragende Leistung vom FEINSCHMECKER als "Newcomer des Jahres 2009" ausgezeichnet und hat diese Ehrung seither mit noch besseren Weinen reichlich untermauert.

**Expertise**

<b>Jahrgang:</b>	2011
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Toro DO
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	1.30 g/l
<b>Säure:</b>	4.70 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Toro
<b>Rebsorten:</b>	Tinto de Toro

**Vinifizierung**

Lese der vollreifen Trauben per Hand und traditionelle Maischegärung. Die Mazeration auf den Schalen dauert ca 14 Tage bei Temperaturen von 28 - 30°C. Der Wein lagert nach dem biologischen Säureabbau 18 Monate in französischen und amerikanischen Barriques und reift mindestens ein Jahr in der Falsche.

**Sensorik**

raumfüllendes Bukett nach Schwarzkirschen, Röstaromen, feuriger Körper, sehr lange, superb

**Passt gut zu**

Wildschweinkeule, Lammrücken, Manchego-Käse

**Lagerfähig**

12 Jahre

**Tipp**

Noch eher im traditionellen Stil, mit sehr langer Maischestandzeit und langem Ausbau im Holzfaß wurde die Reserva hergestellt. Sie verströmt eher balsamische Noten, leicht erdig am Gaumen, die Säure ist sehr reif und mild. Hier zeigt sich auch die lange Haltbarkeit der Toro-Weine, die zwar mit großem Vergnügen in der Jugend getrunken werden können, jedoch hervorragend reifen.