



2012 SELECCIÓN 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

Jahrgang:	2012
gesetzl. Herkunft:	Toro DO
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	1.60 g/l
Säure:	5.00 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Toro
Rebsorten:	Tinto de Toro

Vinifizierung

Selektionierung der Trauben bereits am Stock. Die Trauben werden nur angequetscht, jedoch nicht gepreßt. Nach der Maischegärung und dem biologischen Säureabbau wird der Wein mehrmals abgestochen, jedoch nicht filtriert. Die Reifung erfolgt in Barriques für mehr als 14 Monate.

Sensorik

Brombeeren, Heidelbeeren, viel süße Frucht, Kaffee und Tabak, kraftvoll mit viel Power

Passt gut zu

Kaninchen in Rotwein, herzhaft gewürzte Eintöpfe

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Der Selección ist eine neue Kreation, bei der vor allem Wences Tochter Patricia die Hände im Spiel hatte. Alles ist hier noch etwas intensiver, die Frucht ist kompakter, die Röstaromen etwas prägnanter und der Duft komplexer. Der Selección von Vega Saucó findet genau die richtige Balance zwischen Terroir, Charakter und moderner Technik.