The Wild Child

MOFO



Op de barbecue geroosterde pruimen, daar doet deze heerlijk volle wijn wel wat aan denken.
Kracht, alcohol, zwoelrijp fruit een lik vanille met wat bosbrand, je weet meteen wat je aan hem hebt.

Deze Roble is modern, biedt de volle kracht vooruit stijl die je van Toro mag verwachten. Maar ook gelaagd, karaktervol en voorziet zelfs in enige aciditeit, zodat er echt sprake is van balans in de wijn.

Ook deze “kleine broer” van de The Damn Master is heerlijk bij grillgerechten, hou een emmertje ijs bij de hand om lekker de temperatuur wat te temperen!

Druivensoort Tempranillo
Herkomst: Castilla y León, Spanje

Wijngaard

25 tot 40 jaar oude stokken ongeïrrigeerde bushvines tinto de Toro die met de hand worden geoogst.

Vinificatie

Na het ontstelen en inweken vergisten de druiven met eigen gist, om vervolgens te worden overgestoken op 80 % Frans en 20 % Amerikaans eiken vaten, waar de wijn 4 maanden op rijpt.

Achtergrond

David Puertas bracht ons eerder al in contact met de familie Ripoll van Pascona, maar heeft nu ook zelf de wijnmakershandschoen opgepakt en zijn eerste oogst in Toro is werkelijk veelbelovend te noemen.

Herkomst


Google
Map data ©2024