



## Veja Sauco TÓ 2010

O Vega Sauco Tó é um vinho muito elegante, com destaque para as notas aromáticas de cereja, pimenta e cravo. É cheio em boca com notas marcantes de amoras e um leve toque mineral. Seu final é rico e longo. Um vinho considerado um pouco austero, típico da região de toro, mas com um respiro em taça e a presença de comida ele se torna agradável e versátil na harmonização.

### Ficha Técnica

<b>Conteúdo</b>	750ml	<b>Tipo</b>	Tinto
-----------------	-------	-------------	-------

### Terroir

<b>País</b>	Espanha
<b>Região</b>	TORO
<b>Produtor</b>	Veja Sauco
<b>Safra</b>	2010

### Elaboração

<b>Uva</b>	100% Tempranillo proveniente dos vinhedos mais antigos da propriedade.
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Amadurecimento</b>	14 meses em Barricas - 70% carvalho francês 30% americano

### Por Murilo Azevedo

<b>Visual</b>	Roxo Púrpura intenso
<b>Olfativo</b>	Notas de frutas vermelhas, como endrinas (cereja selvagem), com madeira integrada, pimenta, cravo e chocolate amargo
<b>Gustativo</b>	Encorpado, complexo e persistente. Rusticão, nervoso, mas com comida ele amansa.
<b>Harmonização</b>	Ótima companhia para presunto ibérico, paleta de cordeiro, vitela, codorna, porqueta e costela

### Sobre o Produtor

### Serviço

<b>Temperatura de Serviço</b>	14/16°
<b>Decanter</b>	1 hora
<b>Estimativa de Guarda</b>	Pronto ou +10anos

Encantado com a terra, o clima, o povo e principalmente, a variedade de uva "Tinta de Toro", Wenceslao Gil Durantez decidiu fundar em 1991 sua própria bodega na região de Toro após vários anos trabalhando para grandes vinícolas no em Ribera de Duero, Cigales e Rueda. Sua carreira de 30 anos na região o tornou um dos grandes especialistas desta variedade, seu comportamento na vinificação e no amadurecimento. Com um trabalho baseado sempre na inovação, foi o primeiro enólogo da região a elaborar vinhos Crianza e Reserva e a aplicar a maceração carbônica. Tendo como base o varietal Tinto de Toro, que em pouco tempo se tornaram verdadeiras jóias espanholas.