

Espagne – Toro, Castille-Leon
Tempranillo (Tinta de Toro)

Présentation

Alvar est originaire d'El Pego, un petit village à la frontière sud de la DO de Toro où il a passé son enfance. Sa famille y avait un vignoble depuis plusieurs générations. Toutefois, pour parfaire son apprentissage, il choisit plutôt de se joindre à une paire de vignerons rebelles qui sévissait dans la Sierra de Gredos – Fernando Garcia et Daniel Landi. Alors qu'il était maître de chai pour Fernando à la Bodegas Marañones, il commença l'acquisition de parcelles près de son terroir d'origine, partageant son temps entre Gredos et Toro.

Terroir & Vinification

En plus de ses cuvées parcellaires, Alvar fait également le Tio Uco, un vin provenant de trois parcelles de vignes situées dans le nord-ouest de Toro. Des vignes de tempranillo âgées entre 25 et 40 ans, cultivées en agriculture biologique. Les sols composés d'argiles, de calcaires et de sable et les terroirs sont en altitude (900m). Les raisins fermentent en grappes entières avec levures indigènes, le vin est ensuite élevé 5 mois en barriques françaises neutres. Ajout minime de soufre.



Dégustation

Un vin aux arômes de baies, de cerise noire compotée avec des notes d'encens. La bouche est fraîche et offre une palette qui s'étend sur le cassis, la canneberge, le balsamique avec une finale équilibrée par des amers et des tannins fins granuleux.

