

# DRINKS.

## Bodegas y Viñedos Algil Toro DO 2018 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	409145
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Valladolid, Toro
Embouteilleur	Algil Bodegas y Viñedos, Carretera de la Estacion 1, 47530 San Román de Hornija, Valladolid, Spain
Marque	Algil
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	6 mois
Dégustation	Expressif, corsé et harmonieux avec des tanins bien intégrés, des fruits sauvages sombres, des prunes, du bois grillé et des tons terreux.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Tinta de Toro (Tempranillo)
Etiquette	ludique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

---

Tannin	Oui
--------	-----

---

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

---

Millésime	2018
-----------	------

---

En accord avec	grillades, fromages, viandes rouges
----------------	-------------------------------------

## Description

Iván Alonso Gil a grandi parmi les vignerons et a travaillé pendant 15 ans pour de prestigieux domaines viticoles de la région, avant de se lancer dans son projet personnel en 2017. Depuis son enfance, il caressait le rêve de posséder sa propre cave, et le moment était enfin venu de le réaliser avec beaucoup d'expérience, de savoir-faire et d'esprit d'innovation. À lui seul, Iván a fondé la cave Algil et exploite aujourd'hui une petite zone dans la vallée du Douro, à l'est de la ville de Toro. Les zones sont principalement plantées avec le cépage "Tinta de Toro", une variété autochtone du Tempranillo. Cependant, il y a aussi un peu de Grenache, dont le propriétaire de la cave est particulièrement fier. L'Algil Toro 2018 est un pur Tempranillo. Les raisins mûrissent sur des vignes buissonnières de 25 à 40 ans, qui donnent un rendement moyen de 4000 kg par hectare. Les parcelles sont situées à une altitude de 700 mètres, au milieu du plateau de Castille-et-Léon. Après les vendanges, début septembre, les raisins subissent une macération à froid de cinq jours, suivie d'une fermentation à température élevée. Seul le jus de goutte qui s'échappe des raisins éclatés est utilisé pour la vinification. Pour la fermentation malolactique, le jeune vin est transféré dans des fûts de chêne français, qui n'ont été remplis qu'une seule fois auparavant, où il passe six mois. L'Algil Toro DO 2018, dont 4000 bouteilles au total sont en circulation, restera buvable jusqu'en 2024.