



## CELSUS 2012, BODEGAS VETUS

Lavet på 100 % Tinta del Toro, den lokale klon af Tempranillo. Fra en Camparron-marken med over 100 år gamle stokke plantet før phylloxera. De gamle stokke giver et naturligt lavt udbytte med stor koncentration og Celsus laves kun i de bedste år. Modnet 14 måneder på nye, franske barriques.

Intens og koncentreret med aroma af blåbær, brombær, vanilie, røg og læder. Full-bodied og koncentreret uden at være tung - flot balanceret og lang, lang eftersmag. Stor vin.

Velegnet til rødt kød - gerne fra grillen.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**

Spanien

**OMRÅDE:**

Toro

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Små fade

**SERVERING:**

16-18 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2017-2028

**ALKOHOL:**

14,5 %

**VELEGNET TIL:**

Lam Løbende vildt Oksekød