



*Coureur
des vignes*



VENDIMIA SELECCIONADA

CARODORUM

D.O. TORO, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Derrière Carodorum, il y a une famille étroitement liée au vignoble depuis de nombreuses années : celle de Carmen Rodriguez Mendez. La bodega porte ce nom depuis 2003, année où la famille a décidé de faire un pas en avant en commençant à produire ses propres vins, profitant de la grande qualité des vieilles vignes de la région de Toro (40 à 75 ans). Située dans le cœur de l'appellation, la cave est parfaitement équipée, sous le signe de la modernité. Aussi, l'art de faire du vin est une sorte de secret familial : le père et les deux fils font leur propre « alchimie » et produisent des vins dignes d'envergure internationale !

LE VIN

Élaboré avec attention à partir de raisins du cépage Tinta de Toro provenant de parcelles sélectionnées pour la qualité de leurs fruits, ce vin a vieilli plus de 4 mois en barriques de chêne français. L'élevage se fait dans des tonneaux soigneusement choisis pour compléter et développer les caractéristiques des raisins de Tinta de Toro, une variété indigène issue de la mutation

du Tempranillo. La peau plus épaisse de ce raisin permet d'obtenir des fruits pleinement muris, mais pas cuits, malgré le climat aride et très ensoleillé de la D.O. Toro (Nord-Ouest du centre de l'Espagne). Elle donne aussi une couleur violacée intense à la robe.

En bouteille, on obtient un cru fruité et épicé, au palais soyeux et au boisé parfaitement intégré. Ce rouge, pourvu de tannins fermes, laisse percevoir une bonne acidité. Il offre une texture ample qui se prolonge dans une finale assez soutenue. A boire accompagné de viandes rouges et autres grillades sur le barbecue !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Tinta de Toro
- Elevage : 4 mois en fûts de chêne français neufs
- Degré d'alcool : 15%

Code SAQ : +12751397

