



## **termanthia**

<b>Procedencia:</b>	<b>Toro - España</b>
<b>Composición:</b>	<b>100% tinta de toro</b>
<b>Crianza:</b>	<b>20 meses en roble francés</b>

Termanthia es el vino más excepcional de uno de los más recientes fenómenos de la viticultura española, la bodega Numanthia Termes, fundada por los hermanos Eguren en 1998 y luego adquirida por la multinacional de lujo LVMH. Manuel Louzada, su actual responsable, ha entendido muy bien el particular carácter de este vino único, elaborado a partir de viejas cepas de Tinta de Toro que crecen en el histórico viñedo de Argujillo (Toro), con un rendimiento que alcanza apenas para elaborar unas 6000 botellas de un tinto redondo y succulento, de boca rotunda, con taninos muy concentrados y extenso final.

En vista de color rojo profundo, de capa intensa, límpido. En nariz es un vino complejo y elegante. Extremadamente rico y completo, la nariz es una paleta sofisticada de aromas. Frambuesas frescas, zarzamoras, grosellas y otras frutas negras se encuentran arropadas por aromas florales de violetas y pétalos de rosa. En boca, el vino es elegante y aterciopelado, con un equilibrio perfecto entre acidez y taninos firmes y sedosos, que confieren a este vino una gran estructura y volumen.

Ideal para acompañar carnes de caza.