



PACIENCIA

Situées dans la province de Castilla Leon, proche de Salamanque, les vignes du domaine sont âgées de près de 100 ans pour les plus anciennes. La tradition viticole de cette région remonte avant la domination romaine. La région bénéficiait de privilèges lui permettant de vendre ses vins hors de ses limites jusqu'aux XIIIe et XIVe siècles. Ces vins participèrent à la découverte de l'Amérique en raison de leur capacité à se conserver.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Appellation : Toro

Superficie : 14 hectares

Encépagement : 100% Tinta de Toro

Age des vignes : 30 ans

Densité de plantation : 1 100 pieds par hectare

Nature du sol : sable et galets

Mode de conduite des vignes :

- En gobelet
- Labour des sols
- Culture raisonnée

Vinification :

- Récolte manuelle en cagettes plastique
- Egrappage mécanique
- Fermentation en cuves inox thermorégulées
- Remontages journaliers
- Durée totale de macération, 20 à 22 jours
- Elevage en barriques de 1 et 2 vins

Rendements moyens : 30 hl par hectare



ASSEMBLAGE 2015

100% Tinta de Toro

Bernard Magrez



Bernard Magrez

La signature Bernard Magrez est la garantie de l'engagement d'un grand propriétaire, qui depuis 40 ans a concentré toute sa détermination et toute son énergie au service de la qualité de ses vins. Cette signature est par ailleurs soutenue par une campagne média nationale et internationale qui fait de Bernard Magrez le premier annonceur du vin en France.