

Wijn 1: Roble 2003

Appelatie:	Toro
Bijzonderheden:	Tinta te toro en garnacha- 4-6 maanden op hout (Amerikaanse eik)
Oog:	granaatrood - donkere kleur met een lichte waterrand en intens trage tranen. Een lichte evolutieve kleur aan de rand.
Neus:	een bom fruit ondersteund door vanille (hout) in immobiele fase. Dit wordt bevestigd in mobiele fase met indrukken van confituur en wat gebrand hout (ook wat zoethout).
Mond:	veel fruit in de aanzet, een wat branderige indruk en een herinnering met heel wat zuren, ook indrukken van chocolade. De wijn is een beetje gefractioneerd maar heeft toch een PAI van 4 -5 seconden
Conclusie:	al bij al toch een mooie opener met opvallende zuren die niet storen!
Prijs:	6,83 Euro

Wijn 2: Crianza 2004

Bijzonderheden:	70 % Amerikaans hout en 30 % Frans stokken van 20-35 jaar oud. Deze wijn is 1 maand geleden gebotteld.
Oog:	intense kleur tot bijna zwart met een paarse rand en veel vet in het glas. De tranen zijn gekleurd.
Neus:	Pure kers- en houtindrukken. Veel zoete indrukken van snoepjes (neuskes) en na walsen een accent van hout. Ook veel vanille, leder en gebrand hout.
Mond:	mooi versmolten wijn met fruit, stevige tannines en een mooie zuurbagage. PAI van 4-5 seconden.
Conclusie:	wijn met karakter (in wording) Fris en fijn ! Een wijn met body en kracht volgens de wijnmaker!
Prijs:	10,53 Euro

Wijn 3 Crianza 2003

Bijzonderheden:	80 % Amerikaanse en 20 % Franse eik
Oog:	intense kleur met rode rand en trage tranen.
Neus:	immobiel een geëvolueerde neus en minder primair fruit dan de voorgaande wijn.
Mond:	een wijn met veel fruit bij aanvang. In vergelijking met de voorgaande wijn heeft deze meer tannines.
Conclusie:	een toegankelijke wijn allicht met meer toekomst dan de 2004. In dat jaar (warm) werden reservas niet gemaakt en werden de druiven gebruikt voor de Crianza wijnen.
Prijs:	10,53 Euro

Wijn 4: Reserva Adoremus (de familia) 2001

Bijzonderheden:	gevinifieerd volgens een gran reserva (meer dan 24 maand op hout)
Oog:	donkerrood van kleur met een lichte waterrand en veel trage tranen. Een wijn met een mooie spiegel.
Neus:	eerste indruk in deze wijn van kruiden en donker fruit en ook vanille. Na walsen wordt dit meer geaccentueerd.
Mond:	een fruitige (kers) aanzet met mooi houtgebruik. Een zacht fluwelige wijn met opvallend frisse zuren. PAI van 6-7 seconden
Conclusie:	wijn met potentieel waarbij houtgebruik mooi in balans werd gehouden!
Prijs:	16,91 Euro

Wijn 5 Reserva Adoremus 1999

Bijzonderheden:	
Oog:	donkere kleur met veel trage en gekleurde tranen. Zeer geconcentreerd (veel glycerol). Met een lichte waterrand.
Neus:	Vooraf impressies van hout maar ook wat rood fruit. Na walsen een indruk van leder en getoaste impressie. Ook wat aroma's van een sigarenkistje
Mond:	een fruitige aanzet ondersteund door zowel mooie zuren als zachte tannines, dit alles mooi versmolten. De alcohol geeft mondwarmte maar is totaal niet storend.
Conclusie:	wijn 4 vonden sommigen fijner en met meer finesse dan deze wijn. Deze wijn is meer mondvullend en heeft ook meer body
Prijs:	Euro

Wijn 6: Reserva Adoremus 1998

Bijzonderheden:	magnum flessen
Oog:	kersrode kleur met een lichte evolutieve rand en lange mooie tranen.
Neus:	complexe neus: kruiden, vanille, gebrand, leder, vlezige indrukken, bosvruchten en tabac Na walsen een echte fruitexplosie!
Mond:	mooie aanzet van fruit en opvallend frisse zuren . Een wijn die heel goed is versmolten wat fruit, zuren en tannines betreft!
Conclusie:	een mooi product met een lange en aangename herinnering. Een trager evoluerende wijn volgens de wijnboer ovw de magnum fles Mijn wijnen hebben evenveel tijd nodig op fles als ik het geld' was de uitdrukking die daarop volgde!
Prijs:	37,90 Euro

Wijn 7: Wences 2000

Bijzonderheden: 80 % tinta de toro en 20 % 'divers', manuele pluk en 22 maanden op hout
Oog: intens tranende wijn met een donker-robijnrode kleur met een mooie schittering
Neus: zware indruk van zoet fruit en confituur aangevuld met honing. Ook een aanzet tot
secundaire aroma's en kruidigheid. Ook wat tabac en cederhoutindrukken
Mond: fruitige aanzet (cassis), met daarna het ceder hout; fijne tannines en ragfijne zuren.
PAI van 9-10 seconden
Conclusie: wijn met veel inhoud; heeft alles in zich verenigd.
Prijs: 34,40 Euro

Wijn 8: Flor de Saucó

Bijzonderheden: late oogst suiker 42 g/l
Oog: gesluierd donker van kleur
Neus: vrij gesloten geen zwaar fruit wel rozijnen op alcohol en chocolade impressies
Mond: een zwaar bij aanzet maar toch met opvallende fraîcheur en zuurbagage. Indrukken
van honing. Retronasaal wat muffig maar geen vermoeiende wijn
Conclusie:
Prijs: 16,60 Euro

Algemene conclusie

De wijn op deze avond sprak voor zich. Toro= kracht Vega Saucó= kracht en finesse en dit domein overstijgt de appellatie Toro op dat vlak

We kregen een chaos van millésimes waar niet iedereen zich in de geschonken volgorde kon vinden maar het zijn stuk voor stuk goed gemaakte wijnen met opvallend frisse en mooie zuren.

Deze verticale degustatie was een uitdaging voor de wijnbouwer maar alle wijnen bleven standhouden!