



## Technische Fiche

**Naam:** MOFO Tinta De Toro "The Damn Master"

**Druivensoorten:** 100% Tempranillo

**Regio & land:** Toro, Spanje

**Producent:** MOFO

**Inhoudsmaat:** 75 cl

**Alcoholpercentage:** 14,5%

**Serveertemperatuur:** 14 °C – 16 °C

### Foodpairing:

Een perfecte match bij stoofpotten, vleesgerechten, wild en gekruide gerechten. Ook perfect te combineren met zwarte bittere chocolade.

### Informatie over de producent:

De MOFO-wijnen zijn de eerste creaties van David Puertas: een jonge en gedreven Spaans-Belgische wijnmaker die graag wijnen produceert met een twist. Met namen als 'MOFO - The Free Soul', 'MOFO - The Wild Child' en 'MOFO - The Damn Master' wordt meteen de nadruk op het rebelse karakter van de MOFO's gelegd. Ondanks dat ze zijn ontstaan in twee traditionele wijnregio's (Toro en Rueda), bieden de MOFO's eigenzinnige wijnen met karakter. Het respect voor de regio's en de klassieke variëteiten blijft hierbij wel behouden. Het resultaat zijn kwalitatieve en vernieuwende wijnen met traditionele roots, toegankelijk voor iedereen. Bovendien zijn de wijnen gecertificeerd vegan zodat iedereen van deze toppers kan genieten.



### Informatie over de wijn:

Rijk, elegant en complex, met zijdezachte en rijpe tannines. De MOFO-The Damn Master is gemaakt van 100% Tinta de Toro van uitsluitend oude wijnstokken, die tussen de 60 en 80 jaar oud zijn. Zeer aangename crianza wijn, met een mooie aciditeit. Aroma's van zwart fruit en kersen, gecombineerd met subtiele aroma's van tabak en specerijen. Lange en persistente afdronk. Fantastische wijn om van te genieten.