

## Bajoz Roble



### A.O.C. Toro Bajoz Roble

Le Bajoz Roble, dont le nom provient du fleuve Bajoz qui coule près du village de Morales de Toro à Zamora, est élaboré exclusivement à partir de grains de Tempranillo sélectionnés et récoltés à la main (Tinta de Toro). Les raisins proviennent de vignes vieilles de 30 ou 40 ans la dernière semaine de septembre. Le résultat ? Un vin jeune, fruité et élégant.

### Région

Gorgée de tradition, l'A.O.C. Toro est une région vinicole située au cœur de Castille-et-Léon, dans la province de Zamora. L'appellation est voisine de Rueda et assez proche de Ribera del Duero et de Rioja. Il s'agit de l'un des secrets les mieux gardés d'Espagne. Les vins ont une histoire de longue date qui remonte à l'époque des Romains. Au Moyen-âge, les vins profitaient des privilèges royaux qui leur permettaient d'être exclusivement vendus dans certains villages ou certaines villes. On dit même que Christophe Colomb a transporté les vins de Toro lors ses expéditions vers l'Amérique. Toro a reçu son Appellation d'origine contrôlée en 1987.

CÉPAGE  
**Tempranillo**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**14%**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Entre 12 et 14°C.**

### Notes de dégustation

Violet vif avec des reflets cerises. Des notes séduisantes de fruits rouges mûrs et une touche de vanille. Un corps très présent avec une persistance en bouche longue et douce.

### Accords

Parfait pour accompagner tout type de viande rouge, de rôti, de fromage affinés et semi-affinés.

### Informations techniques

Les raisins soigneusement sélectionnés pour produire un vin frais et fruité sont récoltés à la main fin septembre. La sélection est faite en tenant compte de la courte période de vieillissement en fût neuf en chêne d'Amérique. Le moût est soumis à une macération à froid, suivie d'une fermentation à une température contrôlée de 24°C et 26°C. La fermentation malolactique conséquente assure l'obtention d'un potentiel aromatique maximal avec des notes de vanille et de fruit. Une fois la vinification finie, le vin vieillit pendant 3 mois dans des fûts neufs en chêne d'Amérique.

### Derniers Prix

**OR**  
2024 Mundus Vini: Bajoz Roble 2023