D.O. Toro

Gran Bajoz

Gran Bajoz toma su nombre del río Bajoz que fluye cerca de la localidad de Morales de Toro en Zamora. Está elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas y vendimiadas a mano de la variedad tempranillo (Tinta de Toro), procedentes de viñas viejas con una escasa producción. Las uvas son vendimiadas a mano a finales de septiembre cuando se dan las condiciones de maduración óptimas.

Región

Llena de tradición, la D.O Toro es una región vinícola en el corazón de Castilla y León, en la provincia de Zamora. La D.O está al lado de Rueda y no demasiado lejos de Ribera y Rioja. Es uno de los secretos mejor guardados de España. Los vinos tienen una larga historia en esta región y datan desde tiempos romanos. En la Edad Media los vinos tenían privilegios reales, lo que les permitía venderse de forma exclusiva en ciertos pueblos y ciudades. Incluso se dice que Cristóbal Colón llevó vino de Toro en sus expediciones a América. Toro obtuvo su estatus de D.O en 1987.

VARIEDAD **Tempranillo**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **14,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Se recomienda decantar previamente para que muestre todo su potencial en su degustación a unos 16-18ºC.**

Notas de Cata

Vino de color cereza oscuro con reflejos violáceos, en nariz sorprenden sus notas a frutas rojas y negras, confitura de ciruelas y café. En boca es potente, sabroso, tostado y con taninos muy pulidos.

Maridaje

Un vino perfecto para acompañar platos de cocina moderna, carnes asadas o entrantes potentes.

Información Técnica

Tras una vendimia manual seleccionada en el campo y en bodega, esas pequeñas bayas de maduración perfecta se elaboran mediante protocolos cuidadosamente diseñados para que se convierta en el mejor vino posible de ese año. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble. El resultado es pura “armonía”.

Premios

ORO

2024 Mundus Vini: Gran Bajoz 2020 **** BEST OF SHOW Toro in Retail Markets ****
2024 Berliner Wine Trophy: Gran Bajoz 2020