



A.O.C. Toro Bajoz Tempranillo

Le Bajoz Tempranillo, 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 ayant jusqu'à 40 ans d'âge. Le résultat ? Un vin fruité et bien équilibré.

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 de ses expéditions vers l'Amérique. Toro a reçu son Appellation d'origine contrôlée en 1987.

CÉPAGE
Tempranillo (Tinta de Toro)

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
14%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Il est recommandé de le servir entre 16°C et 18°C

Notes de dégustation

Robe rouge cerise profonde et reflets violets. Au nez se dégagent des arômes intenses de fraise, de framboise, de groseille et de réglisse. Le palais est rond, équilibré et persistant.

Accords

Vin très versatile qui s'harmonise très bien avec les viandes rouges, les viandes blanches, la charcuterie, les pizzas et les pâtes.

Informations techniques

Le raisin est soigneusement sélectionné et le moût est soumis à une période de macération pour qu'il entre en contact avec les peaux. Commence ensuite la fermentation qui est réalisée à une température contrôlée de 22 à 24°C. Un processus de micro-oxygénation est mené afin d'obtenir un goût fruité optimal et des tannins polis et agréables.

Derniers Prix

OR
2024 Vinespaña Bajoz: Tempranillo 2023



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

ARGENT

2024 Mundus Vini: Bajoz Roble 2023



A.O.C. Toro Gran Bajoz

Le Bajoz rouge, 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).

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 de ses expéditions vers l'Amérique. Toro a reçu son Appellation d'origine contrôlée en 1987.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
14.5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Nous vous recommandons de laisser décanter ce vin, pour qu'il libère toute sa puissance. Vous pouvez ensuite le déguster à une température de 16-18°C

Notes de dégustation

Ce vin possède une robe rouge cerise profonde et de puissants arômes de mûres, de confiture de cerise et des touches de café. Au palais, ce vin puissant est chargé d'arômes de mûres avec des tannins structurés et d'une touche d'épices.

Accords

Un vin parfait pour accompagner la cuisine moderne, les viandes grillées ou les entrées consistantes.

Informations techniques

Les grappes sont vendangées et triées à la main afin de s'assurer que chaque baie soit parfaitement mûre ; par la suite la mise œuvre de techniques de vinification adaptées pourront créer le meilleur vin possible. La fermentation malolactique se réalise en fûts de chêne. Le résultat est une pure "harmonie".

Derniers Prix

OR

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

2024 Berliner Wine Trophy: Gran Bajoz 2020

91 POINTS

Guía Peñín 2025: Gran Bajoz 2021



A.O.C. Toro Bajoz, Vin du musée

Un vin de Toro peut être une véritable pièce de musée quand il est élaboré à partir de ceps centenaires francs de pied de Tinta de Toro, la variété locale de Tempranillo, avec moins de mille vignes par hectare. En savourant ce vin, il se peut que vous y retrouviez un reflet des anciennes presses, des treillis de vignes, de l'utilisation traditionnelle des outres à vin et des pots fabriqués par les artisans potiers. Ce vin est une petite pièce de musée, au même titre que les objets que nous y conservons.

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
14,5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION
À servir à 17 °C. Nous vous recommandons de laisser décanter ce vin une demi-heure avant de le servir.

Notes de dégustation

Robe de couleur rouge cerise profond avec des pointes de violet. Au nez, ce vin dégage des arômes riches et complexes de fruits concentrés et intenses ainsi que des notes minérales accompagnées d'une touche de bois bien intégrée. En bouche, il se révèle d'entrée puissant et gourmand, avec une bonne structure, une grande intensité et une fin en bouche persistante. Un vin bien équilibré et une agréable fin en bouche. En rétronasale, on retrouve des arômes de compotes de fruits et des notes florales.

Accords

Un accompagnement parfait pour les viandes grillées, le gibier, les fromages affinés et les poivrons rouges farcis.

Informations techniques

Après avoir été mis soigneusement en cuve, le vin est soumis à une macération pré-fermentative à froid en cave avant que ne débute la fermentation à une température contrôlée. Par dégustations successives, les vignerons déterminent le moment le plus adéquat pour décuver et préparer le vin à la fermentation malolactique. Une fois cette étape terminée, le vin commence son processus de vieillissement en fûts de chêne américain, où il restera environ un an.