



## D.O. Toro

### Bajoz Grenache Vieilles Vignes

Le Bajoz Grenache, 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 Grenache 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.

#### ▣ 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  
**Grenache**

STYLE  
**Vin tranquille**

TENEUR EN ALCOOL  
**14.5%**

CONSEILS DE DÉGUSTATION  
**Servir entre 16-18°C**

#### ▣ Notes de dégustation

Profonde couleur cerise avec des arômes concentrés de fruits de la forêt mûrs ; et au palais des notes intenses de fruits rouges. En bouche se distinguent des saveurs de prune enveloppés par des arômes de baies rouges juteuses.

#### ▣ Accords

Un accompagnement parfait pour les viandes, le rôti, le gibier, et les fromages

#### ▣ Informations techniques

Après une récolte manuelle, les raisins sont soigneusement sélectionnés afin de produire un vin jeune. Le vin passe par une macération à froid en contact avec les lies et une fermentation à température contrôlée de 22 à 24 °C. Le procédé de micro-oxygénation qui s'ensuit permet de maximiser le potentiel aromatique fruité.

#### ▣ Derniers Prix

**OR**  
2019 Berliner Wine Trophy: Bajoz Old Vines 2017  
**ARGENT**  
2019 Mundus Vini: Bajoz Old Vines 2017