



D.O. Toro Bajoz Crianza

Bajoz Crianza tient son nom du fleuve Bajoz qui coule près du village de Morales de Toro à Zomara. Il est élaboré exclusivement à partir de raisins Tempranillo cueillis à la main (Tinta de Toro). Ils sont vendangés sur des 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 ses expéditions vers l'Amérique. Toro a reçu son Appellation d'origine contrôlée en 1987.

CÉPAGE
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 16 et 18 °C. Nous recommandons de décanter ce vin au moins une heure et demie avant le servir.

Notes de dégustation

Robe rouge cerise avec des tons grenat. Au nez, il possède des arômes de fruits rouges, de crème et de vanille, car il est vieilli en fûts de chêne d'Amérique et de chêne français. Charnu au palais, avec des tannins polis.

Accords

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

Informations techniques

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et soumis à une période de macération à froid. La fermentation a lieu à une température contrôlée de 25°C. L'intégralité du processus de fabrication est conçue pour permettre au fruit de s'exprimer au maximum et pour obtenir des tannins agréables et polis. Le vin vieillit en fût pendant au moins 6 mois puis 3 mois en bouteille.

Derniers Prix

DOUBLE OR

2022 Gilbert & Gaillard: Bajoz Crianza 2018

ARGENT

2022 Bacchus: Bajoz Crianza 2018