



D.O. Toro Bajos Rosé

Bajos Rosé, qui tire son nom du fleuve Bajos qui coule près du village de Morales de Toro, à Zamora. Il est exclusivement produit à partir de la meilleure sélection de Tempranillo (Tinta de Toro), des vignes entre 30 et 80 ans d'âge. La récolte se fait à la main pour préserver la qualité des raisins.

▣ 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 (Tinta de Toro)

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

13%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servi très frais entre 8° y 10°C.

▣ Notes de dégustation

Couleur fraise profonde avec de puissants arômes de fraises et de framboises. Goûteux et élégant sur le palais, avec une excellente acidité.

▣ Accords

Un accompagnement idéal pour les salades, la viande blanche, la charcuterie et les pâtes.

▣ Informations techniques

Les raisins sont soigneusement sélectionnés et soumis à une période de macération durant 6 à 8 heures, ce qui permet au vin d'acquies sa couleur et ses arômes caractéristiques. La fermentation à froid a lieu dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée de 16°C. Tout le processus de production est conçu pour obtenir un goût très fruité et des arômes sucrés et puissants de fruits rouges.