

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 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 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 16ºC et 18ºC**

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 24ºC. 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
ARGENT
2025 Vinespaña: Bajoz Tempranillo 2024