

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 ºC. 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.