

A.O.C. Toro

El Pillo Roble

El Pillo était un jeune homme très courageux, au tempérament hautain, qui, par une nuit sans lune, voulait honorer tous les agriculteurs en faisant brûler le ciel. Cette nuit de septembre, en pleines vendanges, El Pillo déroba des explosifs dans un tunnel en construction et, à l'aide de cerfs-volants en carton, il fit exploser cent une fusées. À minuit, non sans avoir fait longuement sonner les cloches de l'église, il lança tout son arsenal depuis le point culminant.
Personne n'oubliera jamais l'obscurité brisée par cet éclat somptueux de lumières et de couleurs. L'éclat fut si prolongé que tous les agriculteurs virent de loin, pour la première et dernière fois, la beauté et la splendeur nocturnes de leurs vignobles. Ce vin rend hommage à tout cela.

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 **À servir entre 12-14ºC**

Notes de dégustation

Couleur cerise grenat. Il se distingue par des arômes de fruits rouges mûrs et une fin de bouche puissante et expressive où le fruit réapparaît avec des notes de café torréfié.

Accords

Viandes rouges, saucisses rôties et fromages affinés, parmi de nombreux autres plats.

Informations techniques

Raisins spécialement sélectionnés pour optimiser le court vieillissement en fûts de chêne américain neufs. Le vin subit une macération à froid suivie d'une fermentation contrôlée à 24-26°C. La fermentation malolactique qui s'ensuit lui confère un potentiel aromatique exceptionnel, avec des notes de vanille et de fruits. Enfin, le vin repose pendant 3 mois en fûts de chêne américain.

Derniers Prix

OR

2025 VINESPAÑA: El Pillo Roble 2023
2024 Mundus Vini: El Pillo Roble 2023
2024 VINESPAÑA: El Pillo Roble 2022
2024 Berliner Wein Trophy: El Pillo Roble 2023
2024 Concurso Internacional de Vinos de España (CINVE): El Pillo Roble 2022
2024 Challenge International du Vin: El Pillo Roble 2022

ARGENT

2025 Baco: El Pillo Roble 2024