D.O. Toro

Sentero Roble

Sentero es un nombre inspirado en la palabra española **Sendero**, cuya traducción en italiano es ***Sentiero***, y la palabra **Sentimiento**, ya que con la etiqueta se quería transmitir el sentimiento de fluir entre los vastos paisajes de viñedos de Morales de Toro en Zamora cuando se realiza la vendimia manual de la uva. La inspiración en este caso llegó durante un viaje por Italia, donde se decidió utilizar este juego de palabras para crear la marca. Los vinos están elaborados con uvas vendimiadas a mano a finales de septiembre, procedentes de viñas de entre 30 y 40 años. Las uvas son específicamente seleccionadas para producir vinos afrutados y elegantes.

Región

Llena de tradición, la D.O Toro es una región vinícola en el corazón de Castilla y León, en la provincia de Zamora. La D.O está al lado de Rueda y no demasiado lejos de Ribera y Rioja. Es uno de los secretos mejor guardados de España. Los vinos tienen una larga historia en esta región y datan desde tiempos romanos. En la Edad Media los vinos tenían privilegios reales, lo que les permitía venderse de forma exclusiva en ciertos pueblos y ciudades. Incluso se dice que Cristóbal Colón llevó vino de Toro en sus expediciones a América. Toro obtuvo su estatus de D.O en 1987.

VARIEDAD **Tempranillo (Tinta de Toro)**	ESTILO **Vino tranquilo.**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **14%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 12 y 14ºC**

Notas de Cata

Color cereza granate. Destaca por sus aromas a fruta roja madura y un paso de boca sabroso, potente y expresivo en el que vuelve a aparecer la fruta junto a notas a torrefacto.

Maridaje

Carnes rojas, asados castellanos y quesos curados entre otros muchos platos.

Información Técnica

La vendimia manual, tiene lugar a finales de septiembre. Las uvas son especialmente seleccionadas para producir un vino joven, teniendo en cuenta la corta crianza en barrica nueva americana. El vino pasa por una maceración en frío y una fermentación a temperatura controlada de 24-26ºC. La posterior fermentación maloláctica asegura la obtención del máximo potencial aromático con notas de vainilla y fruta. Por último, el vino reposa durante 3 meses en barricas de roble americano.

Premios

ORO
2023 Bacchus: Sentero Roble 2022
2023 Berliner Wein Thropy: Sentero Roble 2021