

D.O. Toro

Bajoz Tempranillo

Bajoz Tempranillo toma su nombre del río Bajoz que fluye cerca de la localidad de Morales de Toro en Zamora. Está elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas y vendimiadas a mano de la variedad Tempranillo (Tinta de Toro), procedentes de viñas de hasta 40 años. El resultado es un vino afrutado y bien equilibrado.t

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
Se recomienda servir a una temperatura de 16 a 18ºC.

Notas de Cata

De envolvente color cereza, con reflejos violáceos, en nariz ofrece aromas nítidos e intensos a fresa, frambuesa, grosella y regaliz negro. En boca es estructurado, persistente y carnoso.

Maridaje

Es un vino muy versátil y armoniza con un gran número de platos, en especial con carnes rojas, carnes blancas, embutidos, pizza o pasta.

Información Técnica

Las uvas se seleccionan y el mosto pasa por un periodo de maceración en contacto con las pieles antes de pasar a la fermentación, que se realiza a temperatura controlada de 22-24ºC. Se realiza un proceso de micro-oxigenación para obtener la máxima fructuosidad y unos taninos pulidos y agradables.

Premios

ORO
2024 Vinespaña Bajoz: Tempranillo 2023
PLATA
2025 Vinespaña: Bajoz Tempranillo 2024



D.O. Toro

Bajoz Roble

Bajoz Roble toma su nombre del río Bajoz que fluye cerca de la localidad de Morales de Toro en Zamora. Está elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas y vendimiadas a mano de la variedad tempranillo (Tinta de Toro), procedentes de viñas de entre 30 y 40 años. La vendimia tiene lugar la última semana de septiembre. Las uvas son específicamente seleccionadas para producir un vino joven, afrutado y elegante.

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**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **14%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir entre 12º y 14ºC.**

Notas de Cata

De intenso color cereza, con ribetes del mismo tono, en nariz ofrece aromas a frutas rojas, licores y vainilla. En boca es carnoso, elegante, sabroso, de gran cuerpo y persistente.

Maridaje

Es perfecto compañero de todo tipo de carnes rojas, asados, quesos curados y semicurados.

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

PLATA
2024 Mundus Vini: Bajoz Roble 2023



D.O. Toro

Bajoz, Vino de Museo

Un vino de Toro puede ser una pieza de museo si se elabora con cepas centenarias plantadas a pie franco, de la variedad Tinta de Toro con menos de mil plantas por hectáreas. Si también recuerda el prensado de la prensa de viga, el trasiego con el fuelle, el transporte en los pellejos y su consumo en la jarra del alfarero, será una pieza de museo, como los objetos que en éste se guardan.

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 **Tinta de Toro**	ESTILO **Vino traquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **14.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir a 17ºC. Recomendable decantar media hora antes de servir.**

Notas de Cata

Es un vino rojo picota de capa alta, con reflejos violáceos. En nariz es amplio y complejo en aroma, donde destaca la fruta concentrada y profundas notas minerales con una madera bien integrada. En boca, tiene una entrada potente y golosa, bien estructurado, de gran intensidad y persistencia. Se aprecian notas de frambuesa, cereza y ciruela bien integradas con la madera. En retronasal podemos apreciar fruta compotada y notas florales.

Maridaje

Un perfecto compañero de carnes a la brasa, carnes de caza, quesos maduros y pimientos rojos rellenos.

Información Técnica

En bodega tras un encubado muy cuidadoso, el vino realiza una maceración prefermentativa en frío antes de que se desarrolle la fermentación a una temperatura controlada. Posteriormente tras sucesivas catas de los enólogos se determina el momento más adecuado para descubar y preparar el vino para la fermentación maloláctica, cuando ésta termina, el vino comienza un periodo de envejecimiento en barrica de roble americano donde permanecerá un tiempo aproximado de un año.



D.O. Toro

Gran Bajoz

Gran Bajoz toma su nombre del río Bajoz que fluye cerca de la localidad de Morales de Toro en Zamora. Está elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas y vendimiadas a mano de la variedad tempranillo (Tinta de Toro), procedentes de viñas viejas con una escasa producción. Las uvas son vendimiadas a mano a finales de septiembre cuando se dan las condiciones de maduración óptimas.

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**	ESTILO **Vino tranquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **14,5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Se recomienda decantar previamente para que muestre todo su potencial en su degustación a unos 16-18ºC.**

Notas de Cata

Vino de color cereza oscuro con reflejos violáceos, en nariz sorprenden sus notas a frutas rojas y negras, confitura de ciruelas y café. En boca es potente, sabroso, tostado y con taninos muy pulidos.

Maridaje

Un vino perfecto para acompañar platos de cocina moderna, carnes asadas o entrantes potentes.

Información Técnica

Tras una vendimia manual seleccionada en el campo y en bodega, esas pequeñas bayas de maduración perfecta se elaboran mediante protocolos cuidadosamente diseñados para que se convierta en el mejor vino posible de ese año. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble. El resultado es pura “armonía”.

Premios

ORO
2025 Mundus Vini: Gran Bajoz 2021
2024 Berliner Wine Trophy: Gran Bajoz 2020
91 PUNTOS
Guía Peñín 2025: Gran Bajoz 2021
PLATA
2025 Sakura Awards: Gran Bajoz 2022
2025 Vinespaña: Gran Bajoz 2021