



D.O. Toro

Caño Tempranillo Garnacha

Caño Tempranillo Garnacha está elaborado con las mejores uvas tempranillo (Tinta de Toro) y garnacha. Estas dos variedades se unen para crear un vino lleno de sabores a cereza, arándanos y frambuesas.

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

Coupage de Garnacha y Tempranillo.

ESTILO

Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13,5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

14-16°C

Notas de Cata

Intenso color cereza con reflejos violetas. Este vino exhibe aromas a frutos rojos y frutas del bosque. En boca es afrutado con un final prolongado.

Maridaje

Perfecto para acompañar con platos de comida tradicional como fabadas y cocidos. También marida bien con asados y guisos con embutidos.

Información Técnica

Las uvas tempranillo y garnacha se vendimian desde finales de septiembre a finales de octubre. Las uvas fermentan por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada en torno a los 24-26°C para extraer su máximo potencial en color y sabor.



D.O. Toro

Caño Alta Expresión

Caño Alta Expresión está elaborado con uvas 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
Servir a 18 °C. Decantar o abrir la botella al menos media hora antes de servir.

Notas de Cata

Un característico color granate oscuro, con ribetes anaranjados. En nariz presenta aromas a frutas rojas maduras, maderas nuevas y notas tostadas. También aparecen toques de vainilla y especias con cacao y hierbas aromáticas. Bien equilibrado y agradable en boca con toques a madera nueva y frutos secos con un final duradero.

Maridaje

Este vino es ideal para disfrutar en ocasiones especiales y es un compañero excelente para las mejores carnes asadas y entrantes potentes como sopa de ajo o sopa castellana.

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".