

D.O. Toro

El Pillo Roble

El Pillo era un zagal muy aguerrido, de temple altivo y que, en una noche sin luna, quiso homenajear a todos los agricultores haciendo que ardieran los cielos. Esa noche de septiembre y en plena vendimia, El Pillo hurtó de un túnel en construcción algo de explosivo y usando carriletes de cartón armó ciento y un cohetes. A medianoche, y no sin tocar largamente las campanas de la iglesia, lanzó todo su arsenal desde su punto más alto.
Nadie olvidaría la oscuridad rota en pedazos por aquel fastuoso destello de luces y colores. El brillo se prolongó tanto que todos los agricultores vieron desde lo lejos por primera y última vez la belleza y esplendor nocturno de sus viñedos. Este vino hace honor todo ello.

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 **12-14ºC**

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

Uvas especialmente seleccionadas para sacar el máximo partido a la corta crianza en barrica nueva americana. El vino pasa por una maceración en frío y una fermentación a controlada a 24-26ºC. La posterior fermentación maloláctica le aporta el máximo potencial aromático con notas de vainilla y fruta. El vino reposa durante 3 meses en barricas de roble americano

Premios

ORO
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
PLATA
2025 Baco: El Pillo Roble 2024



D.O. Toro

El Pillo Viñas Rebeldes

El Pillo era un zagal muy aguerrido, de temple altivo y que, en una noche sin luna, quiso homenajear a todos los agricultores haciendo que ardieran los cielos. Esa noche de septiembre y en plena vendimia, El Pillo hurtó de un túnel en construcción algo de explosivo y usando carriletes de cartón armó ciento y un cohetes. A medianoche, y no sin tocar largamente las campanas de la iglesia, lanzó todo su arsenal desde su punto más alto. Nadie olvidaría la oscuridad rota en pedazos por aquel fastuoso destello de luces y colores. El brillo se prolongó tanto que todos los agricultores vieron desde lo lejos por primera y última vez la belleza y esplendor nocturno de sus viñedos. Este vino hace honor todo ello.

vivino 4.0

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 **14.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **16-18ºC**

Notas de Cata

Vino de color cereza oscuro con ribetes granates. Es rico en aromas a frutas rojas y negros con notas especiadas y tostadas. En boca es potente, carnoso, con taninos pulidos y muy elegante

Maridaje

Marida perfectamente con cualquier plato consistente a base de carne y entrantes potentes.

Información Técnica

Tras una vendimia manual seleccionada en el campo y en bodega entre los viñedos más singulares, se realiza una fermentación maloláctica en barricas de roble. Ello le confiere una intensidad y estructura sutil y elegante.

Premios

90 PUNTOS
Guía Peñín 2026: El Pillo Viñas Rebeldes 2022
GRAN ORO
2025 CINVE: El Pillo Viñas Rebeldes 2022
ORO
2025 AWC Vienna: El Pillo Viñas Rebeldes 2022
2025 Sakura Awards: El Pillo Viñas Rebeldes 2022
2025 Frankfurt International Trophy: El Pillo Viñas Rebeldes 2022
2025 Mundus Vini: El Pillo Viñas Rebeldes 2022