

## El Pillo



### 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 carriletos de cartón armó ciento y un cohete. 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

**12-14°C**

### 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 24-26°C. 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

## El Pillo



### 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 cohete. 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

**14.5%**

#### RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

**16-18°C**

### Notas de Cata

Vino de color cereza oscuro con ribetes granates. Es rico en aromas a frutas rojas y negras 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.