

## Bajoz Crianza



### D.O. Toro Bajoz Crianza

Bajoz Crianza 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.

### 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

**13,5%**

#### RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

**Servir entre 16 y 18°C. Recomendable decantar media hora antes de servir.**

### Notas de Cata

De atractivo color cereza y ribete granate. Con aromas a frutos rojos y notas a crema y vainilla, tras su paso por barricas nuevas de roble americano y francés. En boca es carnoso y con taninos pulidos.

### Maridaje

Acompaña a carnes, asados, guisos y quesos curados.

### Información Técnica

Las uvas son seleccionadas y pasan por un periodo de maceración en frío. La fermentación tiene lugar a temperatura controlada de 25°C. Todo el proceso de elaboración está diseñado para obtener la máxima expresividad de frutas y taninos agradables y pulidos. Su estancia en bodega es de al menos 6 meses y 3 meses en botella.

### Premios

#### DOBLE ORO

2022 Gilbert & Gaillard: Bajoz Crianza 2018

#### PLATA

2022 Bacchus: Bajoz Crianza 2018