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