



D.O. Toro

Bajoz Rosado

Bajoz Rosado 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 80 años. La vendimia tiene lugar forma manual para preservar la calidad de las uvas.

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%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir muy frío entre 8º y 10ºC.

Notas de Cata

De sugerente color rojo fresa intenso y con una gran expresión en nariz. Con marcadas notas a frambuesas y fresas en boca es sabroso y elegante.

Maridaje

Un excelente compañero para ensaladas, carnes blancas, embutidos y pastas.

Información Técnica

Las uvas son cuidadosamente seleccionadas y pasan un periodo de maceración de unas 6-8 horas para asegurar que el vino adquiere su color y aromas característicos de un rosado. La fermentación en frío tiene lugar en depósitos de acero inoxidable a unos 16ºC. Todo el proceso de elaboración está pensado para obtener la máxima fruta y aromas a frutos rojos dulces.