

## Bajoz Tempranillo



### D.O. Toro

## Bajoz Tempranillo

Bajoz Tempranillo 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

**14%**

#### RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

**Se recomienda servir a una temperatura de 16 a 18°C.**

### Notas de Cata

De envoltente color cereza, con reflejos violáceos, en nariz ofrece aromas nítidos e intensos a fresa, frambuesa, grosella y regaliz negro. En boca es estructurado, persistente y carnoso.

### Maridaje

Es un vino muy versátil y armoniza con un gran número de platos, en especial con carnes rojas, carnes blancas, embutidos, pizza o pasta.

### Información Técnica

Las uvas se seleccionan y el mosto pasa por un periodo de maceración en contacto con las pieles antes de pasar a la fermentación, que se realiza a temperatura controlada de 22-24°C. Se realiza un proceso de micro-oxigenación para obtener la máxima fructuosidad y unos taninos pulidos y agradables.

### Premios

**ORO**

2024 Vinespaña Bajoz: Tempranillo 2023