

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