

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.t

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 18ºC.

Notas de Cata

De envolvente 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 22-24ºC. 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
PLATA
2025 Vinespaña: Bajoz Tempranillo 2024