D.O. Toro

Bajoz, Vino de Museo

Un vino de Toro puede ser una pieza de museo si se elabora con cepas centenarias plantadas a pie franco, de la variedad Tinta de Toro con menos de mil plantas por hectáreas. Si también recuerda el prensado de la prensa de viga, el trasiego con el fuelle, el transporte en los pellejos y su consumo en la jarra del alfarero, será una pieza de museo, como los objetos que en éste se guardan.

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 **Tinta de Toro**	ESTILO **Vino traquilo**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA **14.5%**	RECOMENDACIÓN DE SERVICIO **Servir a 17ºC. Recomendable decantar media hora antes de servir.**

Notas de Cata

Es un vino rojo picota de capa alta, con reflejos violáceos. En nariz es amplio y complejo en aroma, donde destaca la fruta concentrada y profundas notas minerales con una madera bien integrada. En boca, tiene una entrada potente y golosa, bien estructurado, de gran intensidad y persistencia. Se aprecian notas de frambuesa, cereza y ciruela bien integradas con la madera. En retronasal podemos apreciar fruta compotada y notas florales.

Maridaje

Un perfecto compañero de carnes a la brasa, carnes de caza, quesos maduros y pimientos rojos rellenos.

Información Técnica

En bodega tras un encubado muy cuidadoso, el vino realiza una maceración prefermentativa en frío antes de que se desarrolle la fermentación a una temperatura controlada. Posteriormente tras sucesivas catas de los enólogos se determina el momento más adecuado para descubar y preparar el vino para la fermentación maloláctica, cuando ésta termina, el vino comienza un periodo de envejecimiento en barrica de roble americano donde permanecerá un tiempo aproximado de un año.