



## D.O. Toro

### Caño Alta Expresión

Caño Alta Expresión está elaborado con uvas procedentes de viñas viejas con una escasa producción. Las uvas son vendimiadas a mano a finales de septiembre cuando se dan las condiciones de maduración óptimas.

## 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**

ESTILO  
**Vino tranquilo**

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA  
**14,5%**

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO  
**Servir a 18 °C. Decantar o abrir la botella al menos media hora antes de servir.**

## Notas de Cata

Un característico color granate oscuro, con ribetes anaranjados. En nariz presenta aromas a frutas rojas maduras, maderas nuevas y notas tostadas. También aparecen toques de vainilla y especias con cacao y hierbas aromáticas. Bien equilibrado y agradable en boca con toques a madera nueva y frutos secos con un final duradero.

## Maridaje

Este vino es ideal para disfrutar en ocasiones especiales y es un compañero excelente para las mejores carnes asadas y entrantes potentes como sopa de ajo o sopa castellana.

## Información Técnica

Tras una vendimia manual seleccionada en el campo y en bodega, esas pequeñas bayas de maduración perfecta se elaboran mediante protocolos cuidadosamente diseñados para que se convierta en el mejor vino posible de ese año. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble. El resultado es pura "armonía".