



## D.O. Toro

### El Pillo Roble

El Pillo era un zagal muy aguerrido, de temple altivo y que, en una noche sin luna, quiso homenajear a todos los agricultores haciendo que ardieran los cielos. Esa noche de septiembre y en plena vendimia, El Pillo hurtó de un túnel en construcción algo de explosivo y usando carriletos de cartón armó ciento y un cohete. A medianoche, y no sin tocar largamente las campanas de la iglesia, lanzó todo su arsenal desde su punto más alto.

Nadie olvidaría la oscuridad rota en pedazos por aquel fastuoso destello de luces y colores. El brillo se prolongó tanto que todos los agricultores vieron desde lo lejos por primera y última vez la belleza y esplendor nocturno de sus viñedos. Este vino hace honor todo ello.

### 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.

<b>VARIEDAD</b> <b>Tempranillo (Tinta de Toro)</b>	<b>ESTILO</b> <b>Vino Tranquilo</b>
<b>GRADUACIÓN ALCOHÓLICA</b> <b>14 %</b>	<b>RECOMENDACIÓN DE SERVICIO</b> <b>12-14°C</b>

### Notas de Cata

Color cereza granate. Destaca por sus aromas a fruta roja madura y un paso de boca sabroso, potente y expresivo en el que vuelve a aparecer la fruta junto a notas a torrefacto

### Maridaje

Carnes rojas, asados castellanos y quesos curados entre otros muchos platos.

### Información Técnica

Uvas especialmente seleccionadas para sacar el máximo partido a la corta crianza en barrica nueva americana. El vino pasa por una maceración en frío y una fermentación a controlada a 24-26°C. La posterior fermentación maloláctica le aporta el máximo potencial aromático con notas de vainilla y fruta. El vino reposa durante 3 meses en barricas de roble americano