



D.O. Toro

El Pillo Viñas Rebeldes

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 carriletes 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.

VARIEDAD

Tempranillo (Tinta de Toro)

ESTILO

Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

16-18°C

Notas de Cata

Vino de color cereza oscuro con ribetes granates. Es rico en aromas a frutas rojas y negras con notas especiadas y tostadas. En boca es potente, carnoso, con taninos pulidos y muy elegante

Maridaje

Marida perfectamente con cualquier plato consistente a base de carne y entrantes potentes.

Información Técnica

Tras una vendimia manual seleccionada en el campo y en bodega entre los viñedos más singulares, se realiza una fermentación maloláctica en barricas de roble. Ello le confiere una intensidad y estructura sutil y elegante.