



D.O. Toro

El Púgil

“El Púgil” hace referencia a aquel luchador que se defiende con su propio brazos. Los romanos usaban el nombre de “púgil” para este estilo de gladiador. Pagos del Rey ofrece con este vino, un vino tinto potente y fuerte con denominación de origen Toro, lleno de carácter, estructura y personalidad.

? 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
13.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 12-14°C

? Notas de Cata

De color cereza brillante con reflejos violáceos. En nariz ofrece elegantes aromas a frutos rojos y regaliz. Sabor suave y afrutado con una combinación deliciosa y bien integrada de fruta, especias dulces y madera.

? Maridaje

Marida perfectamente con carne a la brasa y entrantes potentes.

? Información Técnica

Las uvas se cosechan a mano a finales de septiembre, seleccionadas para hacer un vino joven. Las uvas fermentan en depósitos de acero en torno a los 24-26°C. Antes de la fermentación maloláctica, el vino se microoxigena para extraer sus máximos aromas. Después de un corto período en barricas de roble, el vino adquiere un notable equilibrio entre fruta y madera, vainilla y frutos rojos.

? Premios

PLATA

2020: Sommelier Wine Awards: El Púgil 2018