



D.O. Toro Bajoz Blanc

Le Bajoz Blanc tire son nom du fleuve Bajoz qui coule près du village de Morales de Toro, à Zamora. Seules les meilleures grappes de Malvasía sont sélectionnées pour créer ce vin rafraîchissant. Le cépage Malvasía se retrouve principalement en Espagne, en particulier aux îles Canaries et Valence, ainsi qu'en Italie.

📍 Région

Gorgée de tradition, l'A.O.C. Toro est une région vinicole située au cœur de Castille-et-Léon, dans la province de Zamora. L'appellation est voisine de Rueda et assez proche de Ribera del Duero et de Rioja. Il s'agit de l'un des secrets les mieux gardés d'Espagne. Les vins ont une histoire de longue date qui remonte à l'époque des Romains. Au Moyen-âge, les vins profitaient des privilèges royaux qui leur permettaient d'être exclusivement vendus dans certains villages ou certaines villes. On dit même que Christophe Colomb a transporté les vins de Toro lors ses expéditions vers l'Amérique. Toro a reçu son Appellation d'origine contrôlée en 1987.

VARIETY
100 % Malvasia

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Servir très frais, entre 6 et 8°C.

📄 Notes de dégustation

Robe citron pâle avec des reflets verts. Au nez, il dégage d'intenses arômes de fleurs, de pétales, d'herbes fraîches et de fruits, tels que la pomme ou la poire. Doux et frais sur le palais.

♥ Accords

Il est recommandé de le servir avec des fruits de mer ou du poisson.

📘 Informations techniques

Les vendanges de ce cépage mineur ont lieu au début du mois d'octobre. La fermentation est réalisée à 14°C-16°C dans des cuves en acier inoxydable pour maximiser le potentiel des arômes et des caractères. Le résultat ? Un vin frais et délicat avec une bonne acidité.