



D.O. Toro

Bajoz Blanco Malvasía

Bajoz Blanco Malvasía toma su nombre del río que fluye cerca de la localidad de Morales de Toro en Zamora. Sólo las mejores partidas de uva malvasía se seleccionan para elaborar este refrescante vino. Malvasía es una variedad de uva conocida en España, especialmente en las Islas Canarias y Valencia, así como en Italia.

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
Malvasía

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
13%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir muy frío entre 6 y 8°C.

Notas de Cata

De color amarillo pálido, con reflejos verdosos. En nariz potencia intensos aromas frutales y florales a pera, manzana, pétalos secos y finas hierbas frescas. En boca es suave, sabroso y fresco.

Maridaje

Se recomienda servir con mariscos o pescados.

Información Técnica

La vendimia de esta variedad minoritaria tiene lugar a principios de octubre. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a 14-16°C para extraer el máximo potencial aromático y personalidad. El resultado de este proceso es un vino fresco y delicado con una buena acidez.