



D.O. Toro Bajos Roble

Le Bajos Roble, dont le nom provient du fleuve Bajos qui coule près du village de Morales de Toro à Zamora, est élaboré exclusivement à partir de grappes de Tempranillo sélectionnés et récoltés à la main (Tinta de Toro). Les raisins proviennent de vignes vieilles de 30 ou 40 ans la dernière semaine de septembre. Le résultat ? Un vin jeune, fruité et élégant.

☐ 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
Tempranillo

STYLE
Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL
13,5 %

CONSEILS DE DÉGUSTATION
Entre 12 et 14°C.

☐ Notes de dégustation

Violet vif avec des reflets cerises. Des notes séduisantes de fruits rouges mûrs et une touche de vanille. Un corps très présent avec une persistance en bouche longue et douce.

☐ Accords

Parfait pour accompagner tout type de viande rouge, de rôti, de fromage affinés et semi-affinés.

☐ Informations techniques

Les raisins soigneusement sélectionnés pour produire un vin frais et fruité sont récoltés à la main fin septembre. La sélection est faite en tenant compte de la courte période de vieillissement en fût neuf en chêne d'Amérique. Le moût est soumis à une macération à froid, suivie d'une fermentation à une température contrôlée de 24°C et 26°C. La fermentation malolactique conséquente assure l'obtention d'un potentiel aromatique maximal avec des notes de vanille et de fruit. Une fois la vinification finie, le vin vieillit pendant 3 mois dans des fûts neufs en chêne d'Amérique.

☐ Derniers Prix

OR

2020 Mundus Vini: Bajos Roble 2019

2019 Gillbert & Gaillard International Challenge: Bajos Roble 2018

ARGENT

2019 China Wine&Spirits Awards: Bajos Roble 2018