



D.O. Toro

Bajoz Garnacha, Viñas Viejas

Bajoz toma su nombre del río Bajoz que fluye cerca de la localidad de Morales de Toro en Zamora. Está elaborado exclusivamente con uvas seleccionadas y vendimiadas a mano de la variedad tempranillo (Tinta de Toro), procedentes de viñas viejas.

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
Garnacha

ESTILO
Vino Tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Servir entre 16-18°C

Notas de Cata

Profundo color cereza con aromas y concentrados a frutas del bosque maduras y con intensas notas a fruta roja en el paladar. En boca destacan los sabores a ciruela entre los envolventes jugos de bayas rojas.

Maridaje

Acompaña a carnes, asados, guisos y quesos curados.

Información Técnica

Tras una vendimia manual seleccionada en el campo y en bodega, las uvas son especialmente seleccionadas para producir un vino joven, teniendo en cuenta la corta crianza en barrica nueva americana. El vino pasa por una maceración en frío y una fermentación a temperatura controlada de 22-24°C. La posterior fermentación maloláctica asegura la obtención del máximo potencial aromático con notas de vainilla y fruta.

Premios

ORO
2019 Berliner Wine Trophy: Bajoz Old Vines 2017
PLATA
2019 Mundus Vini: Bajoz Old Vines 2017