



D.O. Toro

Sentero Malvasía

Sentero toma su nombre del italiano “sendero” que fluye entre los vastos paisajes de viñedos de Morales de Toro en Zamora. Los vinos están elaborados con uvas vendimiadas a mano a finales de septiembre, procedentes de viñas de entre 30 y 40 años. Las uvas son específicamente seleccionadas para producir vinos afrutados y elegantes.

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 entre 6-8°C

Notas de Cata

De color amarillo pálido y reflejos verdes en su anillo, este monovarietal de Malvasía destaca por sus aromas limpios a frutas blancas, como la pera y la manzana y sutiles notas florales a flores secas y finas hierbas. Es sabroso y fresco.

Maridaje

El compañero perfecto de una gran variedad ensaladas, pescados, marisco y aperitivos.

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.