



D.O. Toro Sentero Tinto Joven

Sentero es un nombre inspirado en la palabra española **Sendero**, cuya traducción en italiano es **Sentiero**, y la palabra **Sentimiento**, ya que con la etiqueta se quería transmitir el sentimiento de fluir entre los vastos paisajes de viñedos de Morales de Toro en Zamora cuando se realiza la vendimia manual de la uva. La inspiración en este caso llegó durante un viaje por Italia, donde se decidió utilizar este juego de palabras para crear la marca. 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

Tempranillo (Tinta de Toro)

ESTILO

Vino Tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

14-16°C

Notas de Cata

Color cereza con reflejos violáceos. En nariz destaca por sus aromas primarios a fresa, frutos del bosque y regaliz.

Maridaje

Platos a base de carne, arroces o todo tipo de entrantes y primeros platos.

Información Técnica

Las uvas se seleccionan y el mosto pasa por un periodo de maceración en contacto con las pieles antes de pasar a la fermentación, que se realiza a temperatura controlada de 22-24°C. Se realiza un proceso de micro-oxigenación para obtener la máxima frutuosidad y unos taninos pulidos y agradables.

Premios

ORO

2020 Mundus Vini: Sentero 2019

2019 Mundial del Tempranillo: Sentero 2018

2019 Berliner Wein Trophy: Sentero 2018

2019 90 puntos Ultimate Wine Challenge: Sentero 2018

2018 Concurso Mundial del Tempranillo: Sentero 2017



D.O. Toro

Sentero Expresión

Sentero es un nombre inspirado en la palabra española **Sendero**, (en italiano **Sentiero**) y la palabra **Sentimiento**, ya que con la etiqueta se quería transmitir el sentimiento de fluir 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 viejas y están 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
Tempranillo

ESTILO
Vino tranquilo

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA
14.5%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO
Se recomienda decantar previamente para que muestre todo su potencial en su degustación 16-18°C

Notas de Cata

Vino de color cereza oscuro con ribetes granates. Es rico en aromas a frutas rojas y negros con notas especiadas y tostadas. En boca es potente, carnoso, con taninos pulidos y muy elegante

Maridaje

Marida perfectamente con cualquier plato consistente a base de carne y entrantes potentes.

Información Técnica

Tras una vendimia manual seleccionada en el campo y en bodega, esas pequeñas bayas de maduración perfecta se elaboran mediante protocolos cuidadosamente diseñados para que se convierta en el mejor vino posible de ese año. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble. El resultado es pura "armonía".

□ Premios

ORO

2022 Mundus Vini: Sentero Expresión 2017

2022 Berliner Wine Trophy: Sentero Expresión 2017

2021 Mundus Vini "Best of Show" D.O Toro: Sentero Expresión 2017

2020 Berliner Wein Trophy: Sentero Expresion 2016

2020 Sakura Awards: Sentero Expresion 2016

90 PUNTOS James Sucking: Sentero Expresion 2015

90 PUNTOS Guía Penin 2021: Sentero Expresión 2016



D.O. Toro Sentero Roble

Sentero es un nombre inspirado en la palabra española **Sendero**, cuya traducción en italiano es **Sentiero**, y la palabra **Sentimiento**, ya que con la etiqueta se quería transmitir el sentimiento de fluir entre los vastos paisajes de viñedos de Morales de Toro en Zamora cuando se realiza la vendimia manual de la uva. La inspiración en este caso llegó durante un viaje por Italia, donde se decidió utilizar este juego de palabras para crear la marca. 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

Tempranillo (Tinta de Toro)

ESTILO

Vino tranquilo.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

14%

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO

Servir entre 12 y 14°C

Notas de Cata

Color cereza granate. Destaca por sus aromas a fruta roja madura y un paso de boca sabroso, potente y expresivo en el que vuelve a aparecer la fruta junto a notas a torrefacto.

Maridaje

Carnes rojas, asados castellanos y quesos curados entre otros muchos platos.

Información Técnica

La vendimia manual, tiene lugar a finales de septiembre. 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 24-26°C. La posterior fermentación maloláctica asegura la obtención del máximo potencial aromático con notas de vainilla y fruta. Por último, el vino reposa durante 3 meses en barricas de roble americano.

Premios

ORO

2022 Sakura Awards: Sentero Roble 2020