



**Bajoz Roble** 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 de entre 30 y 40 años**. La vendimia tiene lugar la última semana de septiembre. Las uvas son específicamente seleccionadas para producir un **vino joven, afrutado y elegante**.



## NOTAS DE CATA

De intenso color cereza, con ribetes del mismo tono, en nariz ofrece aromas a frutas rojas, licores y vainilla. En boca es carnoso, elegante, sabroso, de gran cuerpo y persistente.



## MARIDAJE

Es perfecto compañero de todo tipo de carnes rojas, asados, quesos curados y semicurados.



## PREMIOS

### DOBLE ORO

2022 Gilbert & Gaillard: Bajoz Roble 2021

2022 China Wine & Spirits Awards (CWSA): Bajoz Roble 2021

### ORO

2022 AWC VIENNA – International Wine Challenge:  
Bajoz Roble 2021