



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.**



NOTAS DE CATA

Es un vino rojo picota de capa alta, con reflejos violáceos. En nariz es amplio y complejo en aroma, donde destaca la fruta concentrada y profundas notas minerales con una madera bien integrada. En boca, tiene una entrada potente y golosa, bien estructurado, de gran intensidad y persistencia. Se aprecian notas de frambuesa, cereza y ciruela bien integradas con la madera. En retronasal podemos apreciar fruta compotada y notas florales.



MARIDAJE

Un vino perfecto para acompañar platos de cocina moderna, carnes asadas o entrantes potentes.



INFORMACIÓN TÉCNICA

En bodega tras un encubado muy cuidadoso, el vino realiza una maceración prefermentativa en frío antes de que se desarrolle la fermentación a una temperatura controlada. Posteriormente tras sucesivas catas de los enólogos se determina el momento más adecuado para descubrir y preparar el vino para la fermentación maloláctica, cuando ésta termina, el vino comienza un periodo de envejecimiento en barrica de roble americano donde permanecerá un tiempo aproximado de un año.