

BAJOZ ROBLE

ORIGEN:

Bajoz Roble es un monovarietal de Tinta de Toro resultado de la selección de los mejores viñedos de la comarca con una edad media de 30 a 40 años. La vendimia, que se desarrolla totalmente a mano, tiene lugar durante la última semana de septiembre.

La selección de la uva se realiza pensando en que es un vino joven que va a someterse a un periodo de crianza de 4 meses en barricas de roble americano.

VINIFICACION:

Las uvas seleccionadas de Tinta de Toro se someten a fermentación controlada a 28° C de temperatura en vinificadores de acero inoxidable de reducidas dimensiones, tras un periodo de maceración en frío

La fermentación maloláctica ayuda a la hora de integrar sutiles notas a vainilla, gracias a su paso por barricas de roble americano durante cuatro meses, y a compensar su gran estructura para dar un especial protagonismo a las notas frutales que corresponden a un vino joven como éste.

NOTAS DE CATA:

Vino de color rojo cereza, limpio y brillante. En fase olfativa, sobresalen complejos aromas y restos de bayas rojas en combinación con regaliz, con personalidad propia, agradables, elegantes y persistentes. En boca se presenta como un vino carnoso y frutoso, amplio de sabores, aterciopelado, completo y redondo al integrar perfectamente tanicidad y fruta.

RECOMENDACIONES:

Es el perfecto compañero de carnes rojas y asados castellanos y quesos curados y semi-curados, entre otros muchos platos. Se recomienda servir entre 12 y 14°C.