

BAJOZ JOVEN TINTA DE TORO

13,5% Vol.

ORIGEN: Durante los primeros días de octubre se desarrolló la vendimia a mano de partidas seleccionadas de la variedad autóctona Tempranillo (Tinta de Toro) con escasa producción por cepa, debido a su antigüedad de 20 a 40 años. Lo anterior fue clave en el éxito alcanzado en la elaboración de este vino monovarietal frutoso y agradable, gracias a su taninos dulces y pulidos.

VINIFICACION:

Tras la selección del fruto, la maceración en frío de las uvas con sus propias pieles y la fermentación a temperatura controlada de 28° C, se hizo especial hincapié en micro-oxigenar el vino para lograr que este Bajoz Joven obtuviera una mayor frutuosidad y se transformara su alta tanicidad en taninos suaves, dulces y pulidos. Para esto último, también ayudó la realización de la fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA: Atractivo color cereza intenso con ribetes violetas. Aroma intenso y afrutado con delicadas notas de regaliz y fruta madura. En boca es carnoso, bien estructurado y equilibrado y con taninos dulces. En el paso de boca es un vino largo, de corte moderno, elegante y vivo y con personalidad. Destaca su carácter frutal y amable para el paladar.

RECOMENDACIONES: Es un vino muy versátil y armoniza con un gran número de platos, en especial con carnes rojas, carnes blancas, embutidos, pizza o pasta. Se recomienda servir ligeramente frío, a una temperatura de 14 a 16° C.