



D.O. Toro El Púgil

"El Púgil" si riferisce a quel combattente che si difende con le sue stesse braccia. I romani usavano il nome "púgil" per questo stile di gladiatore. Pagos del Rey offre con questo vino, un vino rosso potente e forte con denominazione di origine Toro, pieno di carattere, struttura e personalità.

Regione

Pieno di tradizione, il D.O Toro è una regione vinicola nel cuore di Castilla y León, nella provincia di Zamora. Il D.O è vicino a Rueda e non troppo lontano da Ribera e Rioja. È uno dei segreti meglio custoditi in Spagna. I vini hanno una lunga storia in questa regione e risalgono all'epoca romana. Nel Medioevo, i vini avevano dei veri privilegi, che permettevano loro di essere venduti esclusivamente in alcune città. Si dice persino che Cristoforo Colombo portò il vino Toro nelle sue spedizioni in America. Toro ha ottenuto il suo status di D.O nel 1987.

VARIETA'

Tempranillo

STILE

Vino Tranquillo

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 %

RACCOMANDAZIONE DI SERVIZIO

Si consiglia di servire tra 12 e 14°C

Note di degustazione

Colore ciliegia brillante con riflessi violacei. Al naso offre eleganti aromi di frutti rossi e liquirizia. Sapore morbido e fruttato con una combinazione deliziosa e ben integrata di frutta, spezie dolci e legno.

Abbinamenti

Si abbina perfettamente con carne alla griglia e antipasti potenti.

Informazioni Tecniche

Le uve vengono raccolte a mano a fine settembre, selezionate per produrre un vino giovane. Le uve fermentano in vasche d'acciaio a circa 24-26 ° C. Prima della fermentazione malolattica, il vino viene microossigenato per estrarre i suoi aromi massimi. Dopo un breve periodo in botti di rovere, il vino acquisisce un notevole equilibrio tra frutta e legno, vaniglia e frutti rossi.