

# Bodegas Pagos del Rey Bajoz (2017)

## IDENTIDAD

Bodega	<b>Bodegas Pagos del Rey</b>
Nombre	<b>Bajoz</b>
Año	<b>2017</b>
Uvas	Tempranillo (100 %)
Ubicación	<b>España &gt; Castilla y León &gt; Toro</b>
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	<b>3,20 €</b>



## BOTELLA

Volumen 750mL

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 13.50 %

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Las uvas se seleccionan y el mosto pasa por un periodo de maceración en contacto con las pieles antes de pasar a la fermentación, que se realiza a temperatura controlada de 22-24°C. Se realiza un proceso de microoxigenación para obtener la máxima fructuosidad y unos taninos pulidos y agradables.

## REFERENCIAS

Web <http://felixsolisavantis.com/wine/bajoz-tempranillo/>

## COMENTARIO



# Bodegas Pagos del Rey Bajoz (2017)

**Comentario** Bajoz Tempranillo 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 hasta 40 años. El resultado es un vino afrutado y bien equilibrado.

REGIÓN 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.

## ÚLTIMOS PREMIOS

ORO 2018 Ultimate Wine Challenge – 91 PUNTOS / GREAT VALUE: Bajoz Tempranillo 2017

2017 Concurso Mundial de Tempranillo: Bajoz Tempranillo 2016

PLATA 2018 AWC Vienna: Bajoz Tempranillo 2017

2017 International Wine & Spirit Competition: Bajoz Tempranillo 2016

## CATAS (2)

Fecha **24 de abril de 2019**  
Catador Curso De Cata  
Notas Características organolépticas similares a la anterior cata

Fecha **6 de febrero de 2019**  
Catador Curso De Cata  
Puntuación 89.0

**Platos** Es un vino muy versátil y armoniza con un gran número de platos, en especial con carnes rojas, carnes blancas, embutidos, pizza o pasta.

**Visual** Color Rojo morado, con ribete violáceo a cardenalicio y de capa media alta, es limpio y brillante, glicérico, dejando la copa muy coloreada. La fase visual denota juventud.

**Olfato** Intensidad alta, con aromas a fruta roja madura (mora especialmente), no se aprecia en nada la existencia de madera, al servir aromas lácteos a yogur de frutas del bosque, fresa, rosas, muy ligero al regaliz de la tempranillo.

# Bodegas Pagos del Rey Bajoz (2017)

Boca Entrada abocada y tánico (sin ser un exceso) con una agradable acidez elevada y un ligero amargor final que no llega a molestar

## Conclusiones

Vino interesante, que denota juventud y con una muy interesante calidad precio. Pertenece al grupo Felix Solis

## BOTELLAS SACADAS (4)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
	Consumido		
	Consumido		
	Consumido		
	Consumido		

