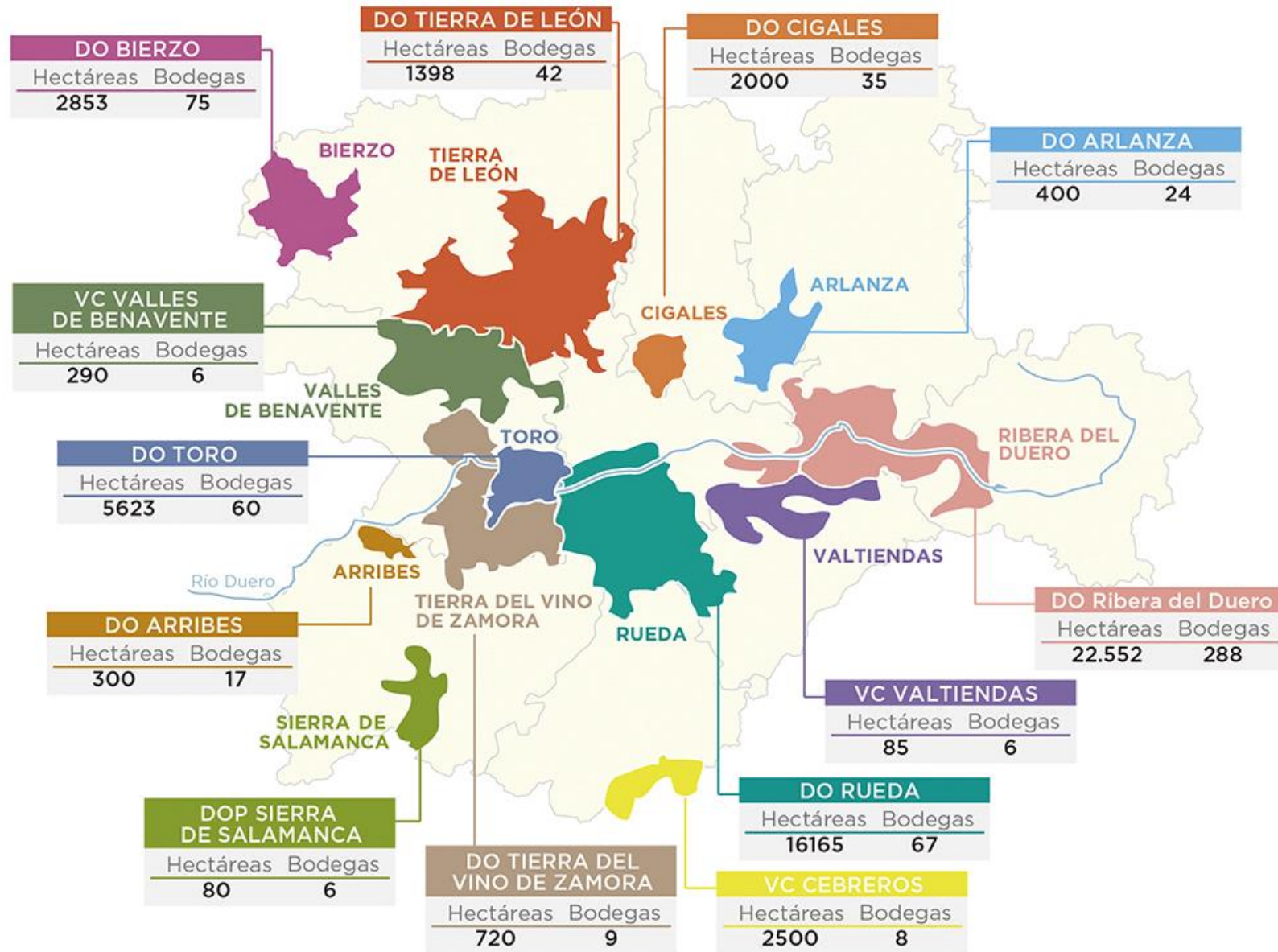


The logo features the word "TORO" in a bold, sans-serif font. The letter "T" is colored red, while the letters "O", "R", and "O" are black. The text is centered within a white, irregularly shaped brushstroke background that has a rough, torn-edge appearance. Below the main text, the words "DENOMINACIÓN DE ORIGEN" are written in a smaller, black, all-caps sans-serif font.

TORO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COMARCAS VITIVINÍCOLAS DE CASTILLA Y LEÓN

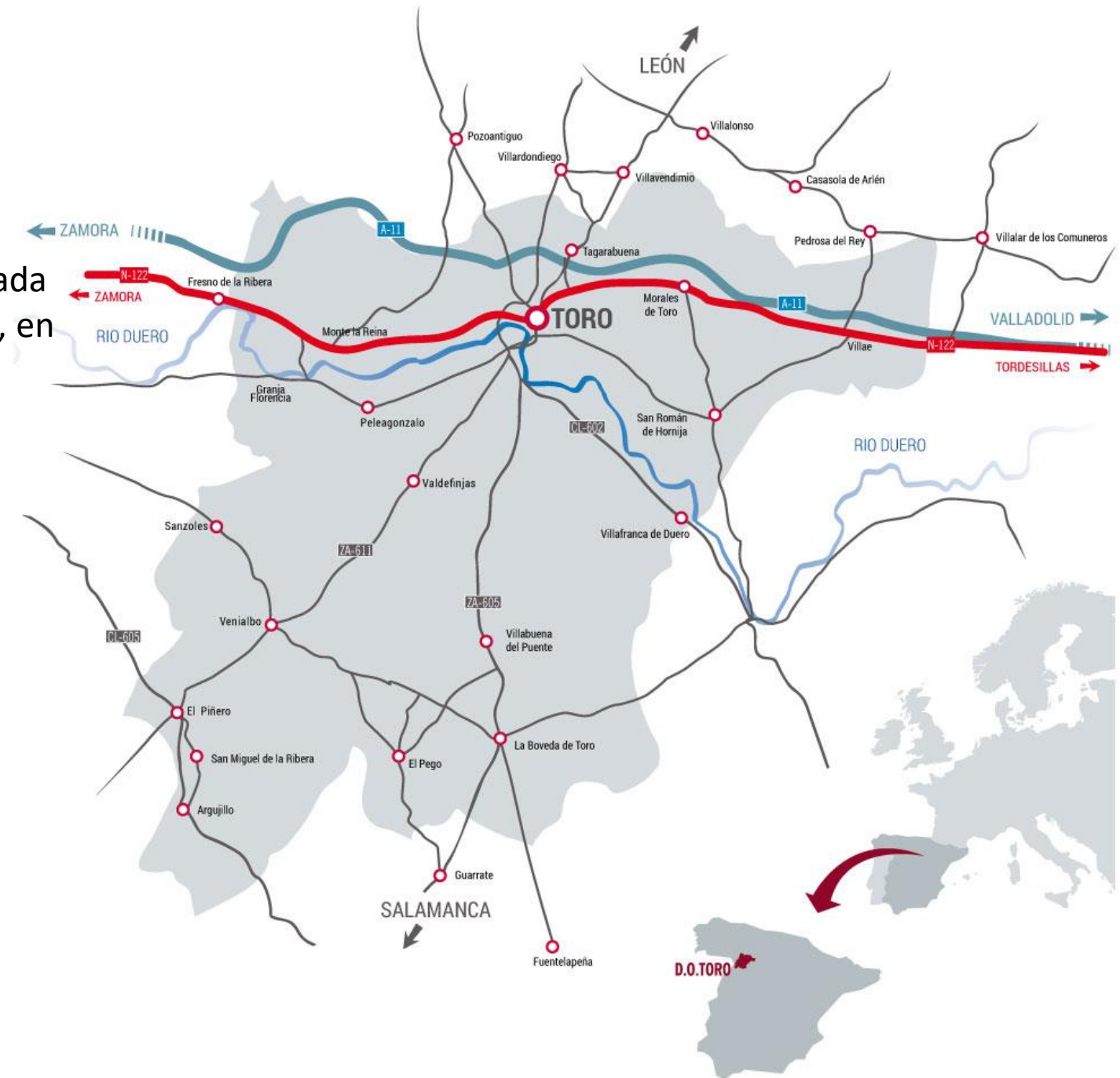


Información facilitada por los consejos reguladores

ZONAS DE ELABORACIÓN

La Denominación de Origen Toro está ubicada entre las provincias de Zamora y Valladolid, en Castilla y León.

La extensión total de la zona que ampara la D.O. Toro, abarca 62.000 Has. de terreno, la superficie dedicada a viñedo es de 8.000 Has., de las cuales 5.418 están registradas en el Consejo Regulador, que pertenecen a 981 viticultores inscritos.



HISTORIA

- Durante el siglo XIX se exporta en grandes cantidades a Francia para suplir la falta de vino provocada por la plaga de la filoxera.
- En los **años 70** del siglo XX se dan **los primeros pasos** para crear lo que con el paso del tiempo llegaría a ser la Denominación de Origen Toro, cuya **culminación** llega en **1987**.
- En la actualidad el **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Toro** avala la calidad de **63 bodegas**.
- La evolución que ha experimentado en las últimas décadas les ha llevado a ser protagonistas del magma que arrastra la crítica de vinos tanto a nivel nacional como internacional.



Variedades Autorizadas

Estas son las principales variedades que pertenecen a la Denominación de Origen Toro, donde **destaca la variedad autóntona Tinta de Toro.**

TINTA DE TORO



Garnacha / Tinto Aragonés o Tinto Navarro



Verdejo



Malvasía Castellana



Albillo Real



Moscatel de Grano Menudo





ESTILOS DE VINOS

Tinta de Toro / Garnacha Tinta

JOVEN

Vista

Color guinda cubierto con intensidad.

Nariz

Primarios: frutos rojos, moras, grosellas y endrinas, también lácticos.

Boca

Carnosidad, taninos dulces, pastosidad en el paladar y largo de recorrido.

Tinta de Toro / Garnacha Tinta

TINTO ROBLE

La mención de criado, envejecido o madurado en “Roble”

Vista

Rojo intenso. Capa fina de tintes violáceos.

Nariz

Compota de frutos rojos confitados, con especias dulces y fondo tostado.

Boca

Sensación sávida, con retronasal fresco, frutas y fragante.

Tinta de Toro / Garnacha Tinta

CRIANZA

El vino deberá tener un mínimo de dos años naturales de los cuales y durante un período mínimo de seis meses habrá permanecido en barrica de roble de capacidad máxima de 330 litros.

Vista

Rojo intenso. Capa fina de tintes violáceos.

Nariz

Compota de frutos rojos confitados, con especias dulces y fondo tostado.

Boca

Sensación sávida, con retronasal fresco, frutas y fragante.

Tinta de Toro / Garnacha Tinta

RESERVA

El vino deberá tener **un mínimo de tres años naturales**, donde se someterá a un proceso de envejecimiento mixto en barrica de roble y botella. Se establece un periodo mínimo de envejecimiento de **36 meses** de los que habrán permanecido al menos **12 en barricas** de madera de roble de capacidad máxima de 330 litros y en botella el resto de este periodo.

Vista

Corazón de vino rojo rubí, en capa fina rojos - yodados.

Nariz

Terciarios: maderas curtidas, cueros, hojarasca, cortezas de cítricos secos.

Boca

Taninos pulidos, cremosidad y retronasal con aromas tostados.

Tinta de Toro / Garnacha Tinta

GRAN RESERVA

El vino deberá tener un mínimo de **cinco años naturales**, donde se someterá a un proceso de **envejecimiento mixto en barrica de roble y botella**. Se establece un período mínimo de 18 meses durante los cuales el vino permanecerá **en barrica de roble**.

Vista

Corazón de vino rojo rubí, en capa fina rojos - yodados.

Nariz

Terciarios, aceites balsámicos, medicinal, grasas reducidas, cacao y regaliz.

Boca

Taninos pulidos, cremosidad y retronasal con notas de crianza.

Tinta de Toro / Garnacha y variedades blancas

ROSADOS

Elaborados con cualquiera de las variedades tintas y blancas amparadas a la DO Toro.

Vista

Fresa medio, brillante y luminoso, reflejos lila en capa fina.

Nariz

Aromas primarios: vegetales, fresa, cereza.

Boca

Carnosidad y volumen cremoso, frutal y acidez fresa.

Estas notas de cata son orientativas, el resultado final dependerá de las variedades empleadas.

BLANCOS JOVEN

Elaborados con las variedades blancas Malvasía castellana, Verdejo, Albillo Real o Moscatel de grano menudo de forma mono varietal o mezcla con alguna de las variedades amparadas a la D.O. Toro.

Verdejo / Malvasía Castellana / Albillo Real / Moscatel de grano menudo

BLANCOS

Elaborados con cualquiera de las variedades blancas amparadas a la DO Toro.

Vista

Amarillo pajizo, con irisaciones verdosas en capa fina.

Nariz

Aromas primarios: flor de almendro, frutas verdes, manzana, piña, miel.

Boca

Delicado glicérico, fresco y con característico final amargo.

Estas notas de cata son orientativas, el resultado final dependerá de las variedades empleadas.



- VINOS CATADOS



EL PRINCIPITO
Bodega y Viñedos Divina Proporción
Vino de la Tierra de Castilla y León

12,50€

Tipo de vino: blanco 9 meses en barrica de roble francés.

Graduación: 14,50 % Vol.

Varietalidad de uva: Chardonnay, Malvasía y Verdejo

Fermentación: en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas a 14 grados durante 14 días, clarificado con proteína vegetal.

Crianza: 9 meses en barrica de roble francés 100% nuevas.

Notas de cata: De un bonito color amarillo limón maduro, con brillantes irisaciones verdes.

Orgánico, Vegano .

Consumo preferente: 3 años.

LOQUILLO
Bodegas y Viñedos Divina Proporción
Vino de Zamora

6,90€

Alma loca, genio y enamorado de ti. Pongo el mundo al revés para cumplir tus sueños. Amor, vino y rock 'n' roll.

Tipo: Tinto 6 meses en barrica.

Grado: 14% vol.

Variedad: Tinta de Toro y Cabernet Sauvignon.

Contiene sulfitos.

Aromas a frutos negros, notas de regaliz, paluluz...

En boca entrada potente, con cierta tanicidad en su paso, ligero y fresco, de media estructura y final con recuerdos balsámicos.





24 MOZAS

Bodega y Viñedos Divina Proporción

DO Toro

9,00€

VINO, FIESTA Y TRADICIÓN

Con el vino '24 mozas' rendimos homenaje a la ciudad de Toro y su rico folclore.

Las 24 mozas protagonizan la copla 'Tío Babú', una canción en la que se relata la historia de una tradicional boda toresana a la que no "iban 24, iban 25 porque iba la novia".

Los históricos viñedos de la Vega de Toro y la melodía de 'Tío Babú' resurgen al descorchar cada botella de nuestro crianza '24 mozas'.

Tipo: Tinta de Toro 6 meses en barrica nueva.

Grado: 14.50%.

Variedad: Tinta de Toro 100%

Contiene sulfitos

De cepas de Tinta de Toro de al menos 40 años, ha permanecido en barricas de roble americano durante seis meses para conseguir una mayor longevidad sin perder frescor y alegría.

Rojo granate de capa alta y ribete púrpura limpio. Intensidad media alta.

Marcados tonos frutales con recuerdos a frutas negras muy maduras (moras), notas de coco y especias.

En boca es seco, con acidez adecuada, bien constituido, sabroso con buena textura (tanicidad noble y ajustada de la madera a la fruta). Final frutal grato levemente especiado. Buena persistencia.



Madremía
Bodega y Viñedos Divina Proporción
DO Toro

10,90€

Madremía es un vino tinto con D.O. Toro, elaborado con la variedad de uva Tinta de Toro 100% procedentes de cepas de más de 40 años, ha permanecido en barricas de roble francés y americano durante nueve meses para conseguir una mayor longevidad sin perder frescor y alegría.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable. Fermentación maloláctica en Barrica.

Tipo: Tinta de Toro 9 meses en barrica nueva.

Grado: 14.50%.

Variedad: Tinta de Toro 100%

Contiene sulfitos.

Una explosión de grosellas rojas y negras junto a cereza proporciona un vino sorprendentemente frutal. Conseguimos este sabor gracias a unos suelos frescos y arenosos y la buena maceración pre-fermentativa.

Con paciencia, hemos utilizado durante nueve meses una barrica que no marca el vino, sino que sólo ayuda a resaltar su carácter frutal. Logramos que le acompañen sutiles notas de cacao y flores silvestres.

Tras un tiempo en la copa observamos sus tonos rubí y aparecen los toques más dulces del vino a caramelo y a flor de vainilla.

En boca es ágil, untuoso y de trago largo, pero con el carácter marcado por una variedad única como es la Tinta de Toro. Los recuerdos de fruta madura en mermelada vuelven para permanecer en la boca largo tiempo.