

Bodegas Pagos del Rey Bajoz (2017)

IDENTIDAD

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



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 (1)

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.
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

Bodegas Pagos del Rey Bajoz (2017)

BOTELLAS SACADAS (2)

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

