



A.O.C. Toro

El Púgil

« El Púgil » signifie le combattant ou qui se défend avec ses propres armes. Les Romains utilisaient ce nom « pugil » pour décrire ce style de gladiateur. Pagos del Rey présente un vin rouge puissant et fort de Toro, plein de caractère, de structure et de personnalité.

Région

Gorgée de tradition, l'A.O.C. Toro est une région vinicole située au cœur de Castille-et-Léon, dans la province de Zamora. L'appellation est voisine de Rueda et assez proche de Ribera del Duero et de Rioja. Il s'agit de l'un des secrets les mieux gardés d'Espagne. Les vins ont une histoire de longue date qui remonte à l'époque des Romains. Au Moyen-âge, les vins profitaient des privilèges royaux qui leur permettaient d'être exclusivement vendus dans certains villages ou certaines villes. On dit même que Christophe Colomb a transporté les vins de Toro lors ses expéditions vers l'Amérique. Toro a reçu son Appellation d'origine contrôlée en 1987.

CÉPAGE

Tempranillo

STYLE

Vin tranquille

TENEUR EN ALCOOL

13,5%

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Entre 12 et 14°C.

Notes de dégustation

Robe de couleur cerise claire aux reflets violets. Des arômes complexes et élégants de baies rouges et de réglisse. Un palais fruité et doux, rond, avec une délicieuse combinaison très réussie de fruits, d'épices douces, de tannins et d'acidité. Harmonieux, d'un corps moyen et bien équilibré entre le fruit et le bois.

Accords

Le compagnon idéal des viandes grillées.

Informations techniques

Le raisin est vendangé à la main à la fin du mois de septembre. Il est sélectionné pour produire un vin jeune. Les grains macèrent dans une cuve à une température très faible et la fermentation s'opère à 24-26°C. Avant la fermentation malolactique, le vin est micro-oxygéné pour extraire un maximum d'arôme. Après une courte période dans des fûts neufs en chêne, le vin acquiert son équilibre remarquable entre le fruit et le bois, entre la vanille et les baies rouges.

Derniers Prix

ARGENT

2020: Sommelier Wine Awards: El Púgil 2018