

"La Ruta del Vino de Zamora es el lugar ideal para disfrutar de espacios perfectamente conservados que mantienen la esencia del pasado. Es un viaje excelente para los cinco sentidos."



CARTA DE VINOS



ENOTURISMO



PATRIMONIO



TURISMO RURAL



GASTRONOMÍA



VINO



SÍ ES LO QUE PARECE

www.rutavinozamora.com

Plaza Mayor 1 - 49708 Villanueva de Campeán - Zamora (ESPAÑA) - info@rutavinozamora.com

www.rutavinozamora.com   

La **D.O. Tierra del Vino de Zamora** marca la delimitación geográfica de la **Ruta del Vino de Zamora**. Se encuentra situada en ambas márgenes del río Duero a su paso por la provincia de **Zamora** y parte norte de **Salamanca** y está recorrida de norte a sur por la romana Vía de la Plata.

La influencia del suelo y el clima marcado por unos inviernos muy fríos y unos veranos secos y calurosos, favorecen el desarrollo de variedades predominantes como la **Malvasía Castellana, Moscatel de grano menudo, Verdejo o Godello** destinadas a la elaboración de vinos blancos; mientras que la uva denominada **Tinta del País o Tempranillo**, es la protagonista de los vinos tintos.

La **Ruta del Vino de Zamora**, está cruzada por múltiples cauces fluviales que hacen que los suelos de nuestra comarca sean arcillosos en su profundidad pero en superficie arenosos, con grava en las zonas de ladera y en los altos predominan los guijarros.

Todos estos factores, hacen del entorno un lugar privilegiado para el cultivo del viñedo y la elaboración de vino de alta calidad que ha sido desde siempre fundamental en la economía rural de la comarca.

GUÍA DE CATA

BLANCO (Malvasía 100%)

Amarillo pajizo con brillos verde oliva.

Punto de aguja natural.

Recuerdo a frutas verdes frescas (manzana, piña, melocotón). Hierba recién cortada. Suave y glicérico. Acidez equilibrada. Final amargo.

BLANCO (Verdejo 100%)

Amarillo oro viejo con tonos verdosos.

Nariz potente de frutas frescas y tropicales, con notas florales cítricas. Amplio y sedoso. Acidez equilibrada. Fresco y untuoso.

ROSADO (Tempranillo 100%)

Color cereza muy intenso.

Aromas frutales a fresa y frambuesa con ligeros toques florales. Cierta aguja natur al.Sedoso, fresco. Retronasal muy frutal.

CARTA DE VINOS

BLANCOS

BROCHERO VERDEJO ____ 7,50 € (copa 1,50 €)

PROCLAMA MALVASIA ____ 5,00 € (copa 1,10 €)

VIÑA VER MALVASIA BARRICA _____ 16,00 €
(copa 3,00 €)

BOCCOS VERDEJO _____ 8,00 € (copa 1,50 €)

JARREÑO MALVASIA ____ 7,00 € (copa 1,30 €)

PROCLAMA VERDEJO ____ 7,00 € (copa 1,30 €)

TINTOS

PROCLAMA VERDEJO ____ 6,00 € (copa 1,10 €)

PROCLAMA SELECCIÓN __ 8,00 € (copa 1,50 €)

BOCCOS ROBLE _____ 7,00 € (copa 1,30 €)

BOCCOS CRIANZA _____ 12,00 € (copa 2,00 €)

VIÑA VER CRIANZA ____ 16,00 € (copa 3,00 €)

VIÑA VER RESERVA ____ 26,00 € (sólo botella)

DOMINIO DE SEXMIL 150 __ 100,00 € (sólo botella)

DOMINIO DE SEXMIL ____ 22,00 € (sólo botella)

BROCHERO _____ 11,00 € (copa 2,00 €)

JARREÑO 6 MESES _____ 7,00 € (copa 1,30 €)

VIA CENIT _____ 20,00 € (sólo botella)

CENIT _____ 36,00 € (sólo botella)

TINTO (Tempranillo 100%)

Rojo picota de gran capa con tintes violáceos.

Amplios aromas a frutas silvestres (moras, frambuesas, arándanos).

Sabroso, carnoso y equilibrado. Gran recuerdo.

CRIANZA (Tempranillo 100%)

Rojo picota de gran capa con reflejos granates.

Vainilla, toques tostados y fondo de frutas rojas muy maduras.Final especiado.

Sabroso, carnoso y equilibrado. Gran recuerdo.