



VINOS DE ZAMORA

RUTAS





## La provincia de Zamora puede presumir, pese a su mediano tamaño,

de poseer una riqueza extraordinaria en los más diversos ámbitos - natural, ecológico, paisajístico, histórico y artístico, - a los que hay que agregar el vitivinícola ya que posee tres Denominaciones de Origen: Toro, Arribes y Tierra del Vino de Zamora y la Denominación de Origen Protegida Valles de Benavente. Prueba de ello es que el cultivo de la vid está presente en la actualidad en 227 municipios con más de 17.000 has. (en 1888 llegó a contar 64.492 has.) lo que le proporciona un potencial vitícola de un enorme interés tanto por sus variedades como por sus extraordinarias calidades que bien merecen un recorrido por estas tierras.

Las rutas que proponemos se centran en distintos aspectos relacionados con el vino, dando cuenta de las zonas de viñedo, tipos de vino, bodegas (prácticamente todas se pueden visitar previa concertación), referencias gastronómicas y festivas y algunos en relación con la enorme riqueza monumental y artística de la provincia de Zamora.



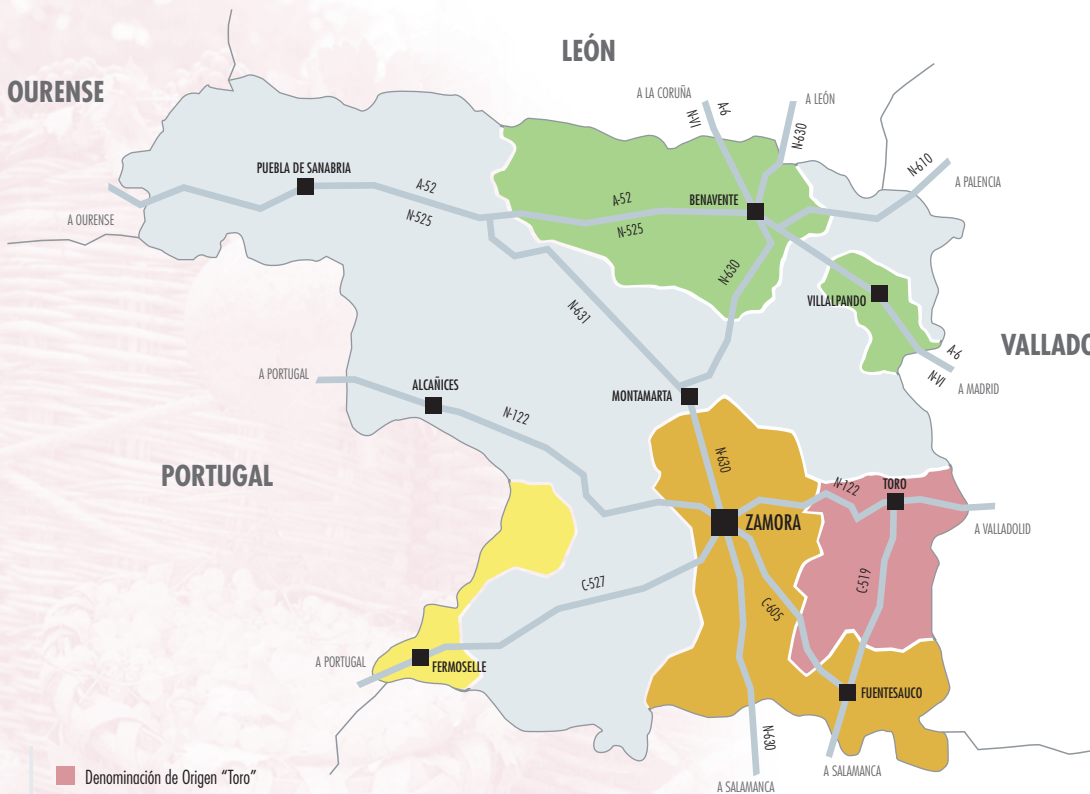
OURENSE

LEÓN

VALLADOLID

PORTUGAL

SALAMANCA



- Denominación de Origen "Toro"
- Denominación de Origen "Tierra del Vino de Zamora"
- Denominación de Origen "Arribes"
- Denominación de Origen Protegida "Valles de Benavente"
- Carretera



Vinos  Zamora

Denominación de Origen Toro



Palacio de las Leyes. Toro



Pórtico de la Majestad. Colegiata de Toro



La actual Denominación de Origen (D.O.) Toro se sitúa en torno a la ciudad homónima, con unos límites reducidos comparados con los de su larguísima historia. Hoy ocupa un total de 15 municipios con una superficie de 60.000 has. de las que se hallan inscritas en la D.O. 5.800 en el año 2004.

El viñedo -sin problemas de orientación debido a la llanura- se encuentra entre los 650-750 mts. en suelos apropiados para el cultivo de la vid. El clima proporcionará la nota característica: fríos inviernos, con heladas continuadas y veranos muy cálidos, altísima insolación -casi 3.000 horas de sol- y una pluviometría que está por debajo de los 350 mm., por lo que la producción va a ser baja pero con un alto contenido alcohólico.

## HISTORIA

La documentación histórica de los vinos de Toro es muy abundante, existiendo infinidad de textos que atestiguan su importancia desde el S. XIII, siendo el vino preferido de los monarcas castellanos y en las expediciones de la conquista de América. Aunque afectada por la filoxera, en 1914 se crea la Estación Enológica de Toro y en 1933 la región vitícola de Toro se contempla en el Estatuto del Vino. Poetas y literatos han cantado sus excelencias a lo largo de los tiempos: *Do an vino de Toro non beven baladi* (A. De Hita: Libro del Buen Amor, v. 1339)

En general hay que afirmar que los vinos históricos toresanos eran vinos con mucho cuerpo, con excesivo color y alta graduación. La revitalización actual ha venido de la mano de los nuevos bodegueros y enólogos –desde los comienzos de los años 80 del S. XX- que, aun sin abandonar una larga tradición y una variedad propia –la Tinta de Toro- apostaron por elaboraciones más cuidadas, adaptadas a los nuevos gustos de los consumidores, dando como resultado vinos tintos con equilibrada suavidad pero de intenso color, densos, compactos, serios y apropiados para largo envejecimiento.

## VINOS

Las variedades admitidas por la D.O. son dos para tinto –Tinta de Toro y Garnacha- y dos para blanco –la Malvasía y el Verdejo-. La fundamental es la Tinta de Toro que ocupa el 60% de la superficie y proporciona caldos con intensos colores vivos, gran cantidad de aromas primarios, siendo muy apropiada para la elaboración de crianzas y reservas.



Los vinos resultantes van adquiriendo cada vez más fama e importancia como lo atestigua el creciente mercado. Los tintos tienen como base la Tinta de Toro, al menos un 75%, dando graduaciones superiores a los 12,5% vol., elaborándose tintos jóvenes – algunos mediante maceración carbónica- crianzas y reservas, dotados de amplia longevidad y evolución en botella.



Los blancos, aún escasos, presentan finos aromas de frutas verdes, amplios, untuosos, frescos y ligeros. Los rosados poseen colores variables pero muy intensos, con tonos violáceos, aromas de frutas maduras, frescos y amplitud en boca.

## **GASTRONOMÍA**

Una rica gastronomía, también de larga tradición, acompaña a estos históricos caldos y se puede apreciar fielmente en los bares y restaurantes situados en torno a la Plaza Mayor de la ciudad de Toro. Destacamos, entre otros, los productos de las huertas –"josas"- espárragos, alcachofas, pimientos, albaricoques, guindas y melocotones, los quesos de oveja –churra y castellana- el tostón –cochinillo asado- los pichones, la merluza a la toresana, el bacalao al ajo arriero y la repostería de los conventos de la localidad.

## **FIESTAS**

En San Agustín, 28 de Agosto, "La Fuente del Vino" y las Fiestas de la Vendimia con pregón en el Teatro Latorre y diversos desfiles.



Fiesta de la Vendimia



-  Museo
-  Restaurante
-  Viñedo
-  Iglesia
-  Hotel
-  Castillo
-  Bodega
-  Ruinas
-  Mirador
-  Venta
-  Carretera
-  Ruta



## **RUTA**

Desde la cercana Tordesillas se inicia la comarca en la provincia de Valladolid. En **Villaester** se encuentran las bodegas SIETECERROS (Finca Villaester de Arriba. Crta. N.122, Km. 410. T. 983 784 142)  
MAUROSOS (Crta. N- 122, Km. 412. T. 983 521 972)  
LA INDUSTRIA ALIMENTARIA VICENTE (Crta. N- 122, Km. 412. T. 983 123 327)

Continuando la N-122 se pueden observar magníficos viñedos. Se accede a **Morales de Toro**, donde se encuentran algunas destacadas bodegas de la D.O. :

VEGA SAUCO (Avda. Comuneros, 108. T. 980 698 294)  
FRANCISCO CASAS (Avda Comuneros, 69. T. 980 110 207)  
BIENVENIDA DE VINOS (C/. Las Bodegas s/n. T. 617 323 636)  
DOMAINE MALESAN ESPAGNE (Camino de San Román, s/n. T. 649 471 006)  
CAÑADA DEL PINO (C/ Cervantes, 33. T. 980 698 040)  
PAGOS DEL REY (Avda. de los Comuneros, 90 T. 980 698 023)  
BODEGAS SARRIA - BODEGAS TORESANAS, S.L (Poligono Carabizal, s/n Ctra. N-122. T 983 868 336)  
BODEGA BURDIGALA, S.L. Carretera de Tordesillas, 14 T.983 034 030  
BODEGA VOCARRAJE, S.L. (Carretera de San Román, s/n T. 980 698 234)  
DIVINA PROPORCIÓN, S.L. Camino del Cristo, s/n T.980 059 018  
MAZAS, Cooperativa de Explotación comunitaria de la tierra y el ganado. Avda. Comuneros, 80 T980 698 012)

En el término de **Toro** se ubican la mayoría de las bodegas de la D.O. Algunas de las más significativas se hallan en los márgenes de la N.122:

SOBREÑO (Crta. N- 122, Km.423. T. 980 693 417)  
BODEGAS TORESANAS (Pol. Carabizal. Crta. N- 122. T. 983 868 432)  
LIBERARIA ENOLÓGICA (Camino del Palo s/n. T. 980 692 571)  
BODEGAS COOPERATIVA VINO DE TORO (Crta. Tordesillas, 13. T. 980 690 347)  
BODEGAS FARIÑA (Camino del Palo s/n. T. 980 577 673 )  
TORREDUERO (Pol. Industrial Norte, parcela 5. T. 980 693 421)  
A. VELASCO E HIJOS (Pol. Industrial Norte , parcela 17 -18. T. 980 692 455)  
FRUTOS VILLAR (C/ Eras de Santa Catalina s/n. T. 983 586 868)  
MARQUÉS DE OLIVARA (C/ Eras de Santa Catalina, s/n. T. 980 693 425)  
PALACIO DE VILLACHICA (Crta. N.122, Km. 433,2. T. 983 372 289)  
REJA DORADA (C/ Reja Dorada, 11-13. T. 983 399 237)  
VALDUERO SOCIEDAD COOPERATIVA (Pol. Industrial Norte, parcelas 26 y 27, nave C. T. 947 545 459)  
DOMINIO DEL BENDITO (Pza. Sto. Domingo, 8. T. 699 216 705)  
BODEGA CYAN, S.L. (Finca la Calera, s/n T. 902 430 170)  
VALDIGAL (Calle Capuchinos, 6 T. 629 113 992)  
BODEGA VETUS ( Ctra. Toro-Salamanca T. 983 680 437)  
BODEGA VALBUSEDA. (Ctra Peleagonzalo-Toro T. 980 699 573)

A la salida de Toro, dirección Zamora, se encuentra la bodega:

MONTE LA REINA (Crta. Zamora, Km. 43,50, T. 980 695 805)

Tomando como base Toro –ciudad declarada Conjunto Histórico en 1963 por sus más de 40 monumentos- se puede hacer un recorrido por casi toda la D.O. siguiendo el mapa, pudiendo apreciar la continua modernización de plantaciones y bodegas. Es obligado visitar la Colegiata (con su espléndido Pórtico de la Majestad), la Iglesia de San Lorenzo El Real, románico-mudéjar, la iglesia museo San Salvador de los Caballeros, el Real Monasterio de Sancti Spiritus, la portada del Palacio de las Leyes y la Plaza Mayor.

Próximo a la ciudad de Toro se encuentra otro importante enclave vitivinícola, **San Román de Hornija** en cuyo término se ubican las bodegas:

SERAFÍN MOYA (Crta. de la Estación, 6. T. 983 784 092)

BODEGAS Y VIÑEDOS PINTIA (Crta. de Morales s/n, T. 983 680 147, vinculada a la mítica Vega Sicilia)

ELIAS MORA, S.L.U. (Juan Mora, s/n T. 983 784 029)

Desde San Román se recomienda volver a Toro, para continuar hacia **Valdefinjas**. En el Km. 2,5 hallamos la bodega PAGO DE MATARREDONDA (T. 983 222 352/983 226 047) se llega a la bodega NUMANTHIA-TERMES (Real, s/n. T. 980 699 147), ya en Valdefinjas, la bodega CAMPIÑA, S.Coop. y la bodega TESO LA MONJA S.L. (Ctra. Toro-Valdefinjas, Km. 6 T.980 568 143).

Desde esta localidad, camino de **Venialbo**, se encuentran las bodegas:

VALPICULATA (C/ Armas 42, T. 980 573 243)

RAMÓN RAMOS (C/ Pozo 35, T. 980 573 080)

LOS MARZALES (C/ Las Bolas, 36 T. 659 654 467)

Próximo a **Venialbo**, 6 Km., se halla la localidad de **Sanzoles**, donde se encuentra la bodega:

VIÑA ZANGARRÓN (C/ Los Diseminados, 15, T. 679 154 370)

Desde Venialbo continuamos hacia la Bóveda de Toro y de aquí a Villabuena del Puente, donde, ya en término municipal de Toro, junto a la carretera, se hallan las bodegas:

VIÑAGUAREÑA (Crta. De Villabuena del Puente. T. 980 568 013)

ESTANCIA PIEDRA (Crta. Toro – Salamanca, T. 666 466 595)

CARMEN RODRÍGUEZ MÉNDEZ (Crta. Salamanca, Km. 43,50. T. 980 568 005)

HIJOS DE ANTONIO BARCELÓ – FINCA ANZIL (Crta. de Fuentesauco, Finca "La Pajarita", a 12 km de Toro. T. 610 297 416)

GIL LUNA, S.L.

QUINTA DE LA QUIETUD (Camino de Bardales, La Jara, s/n. T. 980 568 019)

Cerca de Villabuena, en la localidad de **Villafranca de Duero**, se encuentra la bodega:

TAURINO, S.L. (Finca los Prados, s/n. T. 983 481 076)

En el **Pego**, la bodega CORAL DUERO, S.L. (Crta. Guarrate, s/n. Tf.: 670 095 149).

En la **carretera Medina de Rioseco-Salamanca**, km.6, la bodega FLORENCIO SALGADO NARROS (Tf.: 649 761 324)

El recorrido conviene finalizarlo de nuevo en Toro.