

REJADORADA TINTO ROBLE

D.O. TORO

100% Tinta de Toro



Nota de Cata

Intenso color rojo violáceo, aromas de frutos rojos y silvestres ligados con tonos avainillados dulces y especiados, junto con notas tostadas. En boca equilibrio perfecto entre fruta y madera que permite disfrutar de la intensidad varietal típica de la Tinta de Toro, ligada aromas francos y equilibrados de las barricas de roble.

Gastronomía

El equilibrio de este vino hace que maride perfectamente con carnes rojas y embutidos, así como con platos de pasta.

Consumo

Evolución positiva los próximos 5 años.

Información Técnica

Vinificación: Vendimia manual y selección de uva en bodega, control óptimo proceso de extracción aromática y polifenólica. Fermentación a temperatura controlada durante 20 días. Crianza durante 6 meses de en barricas de roble americano y francés.

Grado Alcohólico: 14,5 %

Acidez Total: 4,97 gr/l

Azúcar Residual: 1,64 gr/l



Tasting Note

Deep red colour with violet glints, aromas of wild and red berry fruits integrated with hints of sweet and spicy vanilla and toasted notes. Perfect balance between fruit and wood on the palate allowing enjoying the typical varietal intensity of the Tinta de Toro, joined to the clean and balanced aromas of the oak barrels.

Best enjoyed

The balance of this wine makes it pair perfectly with red and cold cured meats, as well as pasta dishes.

Drinking best

Positive evolution for the next 5 years.

Technical information

Winemaking: Manual harvest and selection of grapes in the winery, optimum control of the polyphenolic and aromatic extraction process. Fermentation at controlled temperature for 20 days. Ageing for 6 months in American and French oak barrels.

Alcoh. Degree: 14,5 %

Total Acidity: 4,97 gr/l

Residual Sugar: 1,64 gr/l

REJADORADA
Bodega

