

# SANGO DE REJADORADA - RESERVA

D.O. TORO

100% Tinta de Toro



## Nota de Cata

Color rojo rubí con matices violáceos, intensidad y complejidad aromática destacando los frutos negros, armónicamente ligados con notas especiadas de la propia madera entremezcladas con notas tostadas y minerales. Paso por boca sedoso, amplio y potente con tanino bien integrado y redondeado.

## Gastronomía

Su armonía de especiados y frutos negros se asocia a la perfección con carnes rojas muy elaboradas. Chocolate negro.

## Consumo

Evolución positiva los próximos 10 años.

## Información Técnica

**Vinificación:** Selección de la uva en los viñedos de más de 70 años y posterior selección en bodega, maceración prefermentativa en frío y fermentación a una temperatura controlada. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés de grano muy fino.

**Grado Alcohólico:** 14,5 %

**Acidez Total:** 4,83 gr/l

**Azúcar Residual:** 1,32 gr/l



## Tasting Note

Ruby red colour with violet glints. Intense and complex aromas of blackberry fruits, harmoniously integrated with the spicy notes of the wood mixed up with toast and mineral notes. On the palate is silky, full-bodied and powerful with well integrated and round tannins.

## Best enjoyed

Its harmony of spices and blackberry fruit pairs perfectly with stew meats and dark chocolate.

## Dinking best

Positive evolution for the next 10 years.

## Technical information

**Winemaking:** Selection of grapes in the vineyards of over 70 years old and further selection in the winery, cold pre-fermentation maceration and fermentation at a controlled temperature. Ageing for 18 months in very tight grain French oak barrels.

**Alcoh. Degree:** 14,5 %

**Total Acidity:** 4,83 gr/l

**Residual Sugar:** 1,32 gr/l

REJADORADA  
Bodega

