

# BRAVO DE REJADORADA

D.O. TORO

100% Tinta de Toro



## Nota de Cata

Tonos rojos rubíes intensos. Potente y complejo, notas especiadas y minerales. En boca muy amplio, estructurado y elegante con un perfil tánico pulido, dulcificado y especiado, destacando el regaliz, postgusto largo y agradable. La fuerza y bravura de la Tinta de Toro; tipicidad, intensidad y armonía en una copa de vino.

## Gastronomía

La complejidad de Bravo son una excelente combinación para carnes y pescados con mucha estructura. Foie y quesos curados.

## Consumo

Evolución positiva los próximos 15 años.

## Información Técnica

**Vinificación:** Vendimia manual del pago "El Castañar", de mas de 105 años, selección grano a grano. Fermentación en tina de madera de roble francés de 5.000 L., maloláctica en barricas Premium francesas de grano extrafino. Crianza de 13 meses en barricas francesas.

**Grado Alcohólico:** 14,5 %

**Acidez Total:** 4,77 gr/l

**Azúcar Residual:** 1,30 gr/l



## Tasting Note

Deep ruby red colour. Powerful and complex aromas with spicy and mineral notes. Full-bodied and elegant on the palate with good backbone. The tannic profile is polished, sweetened and spiced, flavours of liquorice, long and pleasant aftertaste. The strength and bravery of the Tinta de Toro grape; typicity, intensity and harmony in a glass of wine.

## Best enjoyed

The complexity of Bravo is an excellent combination for meat and fish with a lot of structure. Foie and cured cheeses.

## Drinking best

Positive evolution for the next 15 years.

## Technical information

**Winemaking:** Manual harvest of the plot "El Castañar", over 105 years, selection berry by berry. Fermentation in wood French oak vat of 5.000 L., malo-lactic fermentation in Premium French oak barrels of extra-tight grain. Ageing 13 months in French oak barrels.

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

**Total Acidity:** 4,77 gr/l

**Residual Sugar:** 1,30 gr/l

REJADORADA

BODEGA

