



REJADORADA

BODEGA

Bravo 2016

Tradicición

La esencia de una variedad única

Bravo es la cúspide en la búsqueda de expresar la esencia de nuestra Tinta de Toro. Tesoro elaborado sólo en años excepcionales, muestra el alma de nuestra variedad a través de la elaboración tradicional, pausada y meditada de un paraje de carácter único, nuestra Finca El Castañar. La exclusividad de lo irrepetible.

Añada 2016

Un Invierno frío y muy lluvioso dejó paso a una primavera templada con buenas precipitaciones, propiciando una brotación homogénea a finales de Abril. El verano templado y con ausencia de lluvias permitió un desarrollo benigno, de baja humedad, culminando en una maduración marcada por los extremos contrastes de temperatura entre el día y la noche en la etapa de maduración, dando como resultado una añada de calidad excelente.

Viñedo y suelos

Sólo a través de las cepas más viejas de nuestra centenaria Finca el Castañar (1910) conseguimos, en años excepcionales, las condiciones perfectas para elaborar nuestro Bravo. Terruño de altura definido por profundas arenas superficiales y cepas prefiloxéricas, capaces de expresar la esencia de la Tinta de Toro brotando en un páramo humilde, trabajado de forma tradicional, orgánica e integrada, escuchando al viñedo y respetando la flora y fauna silvestres.

Elaboración y crianza

Vendimia manual en cajas de 20kg de nuestra Finca el Castañar con selección en campo y doble selección en bodega, logrando que sólo los racimos con uva más pequeña, concentrada y de mayor calidad terminen formando parte del vino final. Sangrado parcial del mosto para concentrar aroma y sabor y fermentación sin despalillar, con parte de racimos enteros, realizando bazuqueos manuales buscando un procesado tradicional, lento, preciso y minucioso, con el fin de respetar los aromas naturales de nuestro paraje singular.

Fermentación maloláctica en barricas de primer año de roble francés y reposo sobre lías finas de 15 meses para un posterior trasiego y crianza definitiva en una nueva barrica nueva de roble francés de 225 l, completando un ciclo de más de 24 meses en contacto con el roble.

Producción limitada de 997 botellas de 0,75 l embotelladas en Febrero de 2019.

Nota de cata

Negro agranado con reflejos rubíes. Máxima expresión de la Tinta de Toro en una explosión sutil y compleja que aúna frutos negros maduros, especias secas como el regaliz y notas de café, clavo y minerales que dan paso a un fondo licoso, con recuerdos de frutos secos y mermelada de grosellas negras. En boca es aterciopelado, equilibrado, elegante, poderoso y complejo, con un largo final y persistencia. Fuerza, bravura, tipicidad y armonía.

La cosecha 2016 muestra un Bravo excelente en el que destacan las notas terrosas y minerales con amplitud final, sedoso y persistente

