



REJADORADA

BODEGA

Novellum Crianza 2019

Armonía

La esencia de una variedad única

“Novellum” o lo “novedoso” de buscar armonía en la complejidad, expresando la esencia de la Tinta de Toro a través de una meditada y compleja crianza en barricas de diferentes orígenes y tostados, logrando la armonía aromática que le caracteriza.

Añada 2019

Añada de mínimas precipitaciones y bajos rendimientos a lo largo del ciclo. Un Invierno y Primavera suaves y secos propiciaron una baja producción de racimos con bayas pequeñas y concentradas que maduraron lentamente a través de un Verano relativamente fresco, contribuyendo a un excepcional equilibrio fenólico, con colores muy vivos y vinos con gran capacidad de envejecimiento. Su vendimia comenzó el día 20 de Septiembre.

Viñedo y suelos

Selección de viñedos viejos de Tinta de Toro en vaso de los municipios de Morales de Toro y San Román situados en torno a 730m de altitud, con edades comprendidas entre los 40 y 60 años. Suelos franco-arenosos y pobres trabajados de forma integrada y respetuosa con el medio ambiente, produciendo uvas con carácter, permitiendo elaborar un vino con buena aptitud para la crianza en barrica de roble.

Elaboración y crianza

Se vendimia de forma manual y en cajas de 20kg y se procesa con un despalillado suave. Pasa más de 25 de maceración y contacto con los hollejos, obteniendo un vino con una buena estructura y capacidad de envejecimiento.

La crianza es el proceso estrella y distintivo de Novellum. Pasa un mínimo de 12 meses de crianza en barricas de 225l de las cuáles un 70% es roble nuevo y un 30% de un uso, guardando una proporción de un 50% francés, 25% americano y 25% entre europa del Este (húngaro y eslovaco), español y cerezo, todo ello con tostados desde muy ligeros a intensos, aportando una complejidad de maderas única.

Embotellado en Mayo de 2021 en 35.165 botellas de 0,75 l, 330 botellas de 1,5 l y 38 botellas de 3 l.

Nota de cata

Color rojo granate con ribete violáceo. Muy aromático y complejo, combinando fruta negra madura típica de la variedad con aromas de especias dulces y tostados. Marcado por la complejidad de maderas, su aroma va evolucionando en copa hacia notas de tonos especiados más complejos como el regaliz y el laurel, manteniendo el carácter de la variedad. En boca es amplio, bien equilibrado con una correcta acidez y una excelente persistencia, que se conjugan dando lugar a un final largo y sedoso.

La añada 2019 permitió un mayor porcentaje de crianza en barrica nueva, destacando por elegantes notas de especias dulces, muy complejas, que acaban en un final amplio y goloso.

