



REJADORADA

BODEGA

Sango 2015

Intensidad

La esencia de una variedad única

Nuestro Vendimia Seleccionada, Sango es fruto del eco del trabajo de generaciones de viticultores locales que han hecho posible la expresión del carácter de nuestra tierra en un vino en el que el alma de la Tinta de Toro se expresa con una intensidad, potencia y mineralidad únicas.

Añada 2015

Añada de contrastes. Un invierno moderadamente frío y no muy lluvioso dio paso a una primavera más lluviosa y de altas temperaturas, provocando una brotación temprana que alargó el ciclo vegetativo. Desde inicio de verano la temperatura fue en descenso permitiendo una maduración a finales de Agosto a una temperatura más templada, con uno de los Septiembres más fríos de los últimos años, dando uvas más pequeñas y concentradas en aromas y sabores, iniciando la vendimia a finales de Septiembre.

Viñedo y suelos

Selección de las nuestras mejores parcelas de viñedos muy viejos, de más de 80 años, plantados de forma manual y a pie franco en suelos muy pobres, con altos porcentajes de arena superficial. Estos terrenos, humildes y laboriosos de trabajar, expresan las notas más profundas de la variedad, mostrando la Tinta de Toro con una intensidad única.

Elaboración y crianza

Vendimia seleccionada por parcelas situadas entre San Román de Hornija y Morales de Toro logrando que sólo la uva más pequeña, concentrada y de mayor calidad formen parte de su elaboración. Maceraciones y fermentaciones largas y a temperatura controlada permiten la extracción de todo el aroma y el cuerpo de la variedad, en un proceso lento y minucioso.

Crianza de un mínimo de 20 meses en exclusivas barricas nuevas de roble francés, de una selección del prestigioso bosque de *Allier*, de 225l de capacidad. Tostados ligeros se complementan con un ligero porcentaje de barricas con un tostado elevado, aportando complejidad e impulsando las notas minerales.

Embotellado en Febrero de 2018 en 9.856 botellas de 0,75 l.

Nota de cata

Color rojo granate con tonos rubies. En nariz hace suya la intensidad varietal más profunda con aromas complejos y minerales como el sílex o la piedra húmeda ligados con notas de frutos negros maduros y especias secas como el clavo o la pimienta negra, en un perfil que evoca al terruño, un homenaje a las viñas viejas más extraordinarias. Paso por boca amplio y carnoso, con recuerdos frutales y salinos y un tanino pulido que alarga su final.

Su añada 2015 está marcada por la concentración e intensidad aromática, destacando en los tonos minerales y en un cuerpo amplio y estructurado

