



REJADORADA

BODEGA



## Rejadorada Roble 2021

### Equilibrio

#### La esencia de una variedad única

En Rejadorada Roble expresamos la esencia de la Tinta de Toro en el equilibrio entre fruta y madera con una elaboración artesanal, consiguiendo un vino auténtico, que logra hablarnos de su lugar de origen.

#### Añada 2021

Añada fresca, marcada por las abundantes lluvias primaverales que propiciaron una brotación a mediados de Abril y un desarrollo con una homogeneidad y calidad excelente durante todo el ciclo vegetativo. Los contrastes de temperatura entre el día y la noche durante Agosto permitieron una maduración aromática extraordinaria, iniciando su vendimia el día 14 de Septiembre.

#### Viñedo y suelos

Elaborado 100% con nuestra Tinta de Toro. Selección de parcelas de viñedos de secano en vaso de los municipios de Morales de Toro y San Román de Hornija, con edades de entre 20 y 40 años. Suelos franco-arenosos con arcilla en profundidad trabajados de forma orgánica, respetuosa e integrada con una mínima intervención, que aportan al vino un perfecto equilibrio entre acidez y frescor.

#### Elaboración y crianza

Vendimia manual en cajas de 20kg y elaboración tradicional con despalillado. Maceración prefermentativa de 4 días y fermentación alcohólica de 15 días con control de temperatura en acero inoxidable buscando la extracción y retención de aromas. Proceso de crianza sobre lías previa entrada en barrica para aportar volumen en boca.

Crianza en barricas de un máximo de 3 años de antigüedad. Roble francés (50%) y americano (50%) de 225l durante al menos 6 meses que aporta un balance único en el carácter frutal de la Tinta de Toro.

Embotellado en Julio de 2021 en 141.601 botellas de 0,75 l y 1.386 botellas de 1,5 l, manteniendo un mínimo de crianza en botella de 4 meses antes de salir al mercado.

#### Nota de cata

Intenso color rojo violáceo que denota juventud. Intensidad varietal remarcando los aromas de frutos rojos silvestres ligados con tonos avainillados dulces y especiados, junto a notas tostadas aportadas por el roble, resaltando la frescura de los suelos arcillosos característicos sobre los que se asienta. En boca presenta un equilibrio perfecto entre suavidad y acidez, con un final de boca con recuerdos de fruta fresca y un paladar amplio y suave, perfecto para todos los gustos.

*En esta añada 2021 destaca por su nariz franca y expresiva con aromas intensos de frutos silvestres y un paso por boca largo, fresco y sedoso.*