



REJADORADA

BODEGA

Antona García 2019

Pasión

La esencia de una variedad única

Nuestro Vino de Autor. Homenaje a nuestra Antona García, La Inmortal, refleja el alma de la Tinta de Toro a través de la pasión, con una elaboración diferencial basada el respeto hacia un pago singular, nuestra Finca Miralmonite, que es el alma de la intensidad y mineralidad que definen a este vino.

Añada 2019

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. Esto contribuyó a un excepcional equilibrio fenólico y aromático, con vinos con colores muy vivos y de gran intensidad aromática. Su vendimia comenzó el día 22 de Septiembre.

Viñedo y suelos

Su personalidad está marcada por su pago de origen, Finca Miralmonite, plantada a mano y a pie franco en 1953 que se gestiona de forma orgánica y respetuosa con el medio ambiente. Suelo arenoso que destaca por las gravas y cantos rodados que se encuentran en su superficie, haciendo que el Sol que incide sobre ellos se refleje en los racimos más ocultos entre sus cepas, mejorando la maduración aromática y aportando una personalidad única.

Elaboración y crianza

Vendimia manual con una primera selección en viñedo. Procesado buscando la integridad total de la baya hasta las últimas fases de fermentación, permitiendo una óptima extracción aromática sin exceso de tanicidad. Fermentación en acero inoxidable a baja temperatura para retener sus aromas característicos.

Crianza durante 11 meses en barricas nuevas de roble francés y húngaro con una envinada previa de mes y medio que las hace retirar la parte más intensa de tostados del roble para que Antona García repose sin que la madera desoriente su perfil, en un proceso creativo marcado por la precisión y el cuidado en cada detalle. Una pequeña partida envejece en barricas de acacia, las cuáles impulsan sus notas florales e incrementan su complejidad.

Embotellado en Noviembre de 2021 en 15.035 botellas de 0,75 l y 201 botellas de 1,5 l.

Nota de cata

Sutil y elegante, con fuerza y personalidad. Color granate con ribete violáceo, típico de la variedad. En nariz presenta una alta intensidad, ensamblando notas de frutos rojos, florales, balsámicos y minerales en una composición que late desde el viñedo, acompañada de ligeros especiados aportados por la crianza en barrica. Paso por boca suave y aterciopelado, con una acidez equilibrada y recuerdos de las notas de grosella roja y mora que encontramos en nariz, fiel reflejo de un paraje extraordinario.

La añada 2019 se muestra más balsámica, con nota de especias secas ensambladas con frutos rojos de gran intensidad y una boca vertical y sedosa que mantiene la expresión frutal y mineral

