



REJADORADA

BODEGA

Bravo 2018

Tradición

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 2018

Año de estaciones extremas, con un Invierno muy frío que se alargó hasta finales de Febrero, una primavera especialmente lluviosa y un Verano seco y cálido, marcado por los contrastes de temperatura entre el día y la noche. Maduración lenta y pausada, manteniendo un buen nivel de acidez, aromas intensos y buena estructura para el envejecimiento en bodega. Su vendimia se inició el 28 de Septiembre.

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 despallillar, 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 bodega nueva de roble francés de 225 l, completando un ciclo de más de 24 meses en contacto con el roble.

Producción limitada de 690 botellas de 0,75 l y 37 botellas de 1,5 l embotelladas en Noviembre de 2021.

Nota de cata

Rojo agranado con reflejos rubies. En nariz destacan sus tonos minerales y de frutos negros maduros ligados a notas especiadas entre las que destacan regaliz y café, con un fondo de clavo y ahumados. Evoluciona en copa hacia aromas de mermelada de frutos negros y un punto de frutos secos que le aportan complejidad. La entrada en boca destaca por su volumen y estructura, con un tanino pulido y una retranasal en la que aparecen de nuevo los frutos negros y las notas tostadas consecuencia de su crianza en bodega. Tipicidad, tradición y respeto por una variedad única en el Mundo.

La añada 2018 destaca por una alta intensidad aromática y una boca estructurada con un tanino suave que le aporta volumen, complejidad y persistencia

