



REJADORADA

BODEGA

Novellum Crianza 2020

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 2020

Añada cálida que inició con un Invierno templado que dejó paso a una primavera lluviosa, permitiendo una óptima brotación a mediados de Abril. Verano templado con lluvias bien repartidas, comenzando la maduración a mediados de Agosto, dando paso a una vendimia de bajos rendimientos y alta calidad, iniciando su vendimia 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 2022 en 32.653 botellas de 0,75 l y 330 botellas de 1,5 l.

Nota de cata

Color rojo violáceo con ribete agranado. Alta intensidad aromática, destacando las notas de frutos negros maduros combinada con la gran complejidad de aromas consecuencia de su meditado proceso de crianza en barrica. Por encima del resto, destacan aromas caramelizados como el toffe y la vainilla, dando paso a especias secas como la pimienta negra y esencias diferenciales como el laurel. En boca es amplio y goloso, muy aromático en retronasal, volviendo el recuerdo de sensaciones de vainilla y nuez moscada, combinadas con notas varietales de frutos negros silvestres.

Su cosecha 2020 destaca por su complejidad aromática, encontrando balsámicos, especias y notas caramelizadas y un paso por boca estructurado, amplio y goloso, con un final intenso.

