



REJADORADA

BODEGA

## Rejadorada Roble 2022

### 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 2022

Año de escasas precipitaciones en el que el trabajo en viñedo para retener agua ha sido esencial. Gracias al mismo, la Tinta de Toro ha conseguido expresar su máximo potencial, revelado tras una Primavera y Verano cálidos en los que se ha optado por reducir producción para incrementar calidad. Su vendimia comenzó el día 7 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 2022 en 137.451 botellas de 0,75 l y 1.256 botellas de 1,5 l, manteniendo un mínimo de crianza en botella de 4 meses antes de salir al mercado.

#### Nota de cata

Color rojo azulado con ribete violáceo. Expresión varietal intensa, predominando las notas de frutos rojos y negros silvestres como la mora y la frambuesa, con un fondo de especias secas y notas avainilladas. Carácter muy frutal en su paso por boca, con una acidez viva perfectamente equilibrada con un tanino pulido y suave que alarga el vino y resalta las notas de frutos silvestres en retronasal. Paladar amplio y suave, perfecto para todos los gustos.

*Gracias a su proceso de crianza sobre lías, Rejadorada Roble muestra un intenso volumen y sabor en su añada 2022, manteniendo un perfil frutal intenso, destacando un paso por boca suave y equilibrado.*

