



REJADORADA

BODEGA

Sango 2016

Intensidad

La esencia de una variedad única

Nuestro Vendimia Seleccionada, Sango es fruto del eco del trabajo de generaciones de viticultores locales que han hecho posible la expresión del carácter de nuestra tierra en un vino en el que el alma de la Tinta de Toro se expresa con una intensidad, potencia y mineralidad únicas.

Añada 2016

Un Invierno frío y muy lluvioso dejó paso a una primavera templada con buenas precipitaciones, propiciando una brotación homogénea a finales de Abril. El verano templado y con ausencia de lluvias permitió un desarrollo benigno, de baja humedad, culminando en una maduración marcada por los extremos contrastes de temperatura entre el día y la noche en la etapa de maduración, dando como resultado una añada de calidad excelente.

Viñedo y suelos

Selección de las nuestras mejores parcelas de viñedos muy viejos, de más de 80 años, plantados de forma manual y a pie franco en suelos muy pobres, con altos porcentajes de arena superficial. Estos terrenos, humildes y laboriosos de trabajar, expresan las notas más profundas de la variedad, mostrando la Tinta de Toro con una intensidad única.

Elaboración y crianza

Vendimia seleccionada por parcelas situadas entre San Román de Hornija y Morales de Toro logrando que sólo la uva más pequeña, concentrada y de mayor calidad formen parte de su elaboración. Maceraciones y fermentaciones largas y a temperatura controlada permiten la extracción de todo el aroma y el cuerpo de la variedad, en un proceso lento y minucioso.

Crianza de un mínimo de 18 meses en exclusivas barricas nuevas de roble francés, de una selección del prestigioso bosque de *Allier*, de 225l de capacidad. Tostados ligeros se complementan con un ligero porcentaje de barricas con un tostado elevado, aportando complejidad e impulsando las notas minerales.

Embotellado en Febrero de 2019 en 3.710 botellas de 0,75 l.

Nota de cata

Color agranado con tonos rubies y picota. Intensidad aromática elevada, destacando la característica nota mineral de nuestros viñedos más veteranos, que recuerda al sílex o la piedra húmeda. Frutos negros maduros con un fondo ahumado y especiado que acompañan y realzan las notas minerales, en un vino de excepcional complejidad. En boca es amplio y sedoso, con un largo final y persistencia aromática.

El contraste de temperaturas durante su maduración, ligado a una elaboración y crianza lenta y meditada han culminado en la expresión mineral de la Tinta de Toro en su añada 2016

