



REJADORADA

BODEGA

## Rejadorada Roble 2023

### 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 2023

Año equilibrado que inicia con un Otoño e Invierno lluviosos, responsables de cargar de agua el subsuelo, dando paso a una Primavera cálida y lluviosa al final. Un Verano de temperaturas estables culminó con una vendimia temprana en un estado óptimo de madurez. El buen régimen hídrico permitió un extraordinario desarrollo aromático. Su vendimia se inició el 9 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 2023 en 115.602 botellas de 0,75 l y 1.265 botellas de 1,5 l, manteniendo un mínimo de crianza en botella de 6 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.

*En su añada 2023 se muestra muy aromático, con un perfil frutal destacado. En boca presenta un tanino pulido, combinando suavidad y equilibrio con un volumen que resalta su personalidad y frescura*

