



REJADORADA

BODEGA



## Bravo

### Tradicición

#### La esencia de una variedad única

Bravo es la cúspide en la búsqueda de expresar la esencia de nuestra Tinta de Toro. 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.

#### 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 despalillar, 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 barrica nueva de roble francés de 225 l, completando un ciclo de más de 24 meses en contacto con el roble. Embotellado en una producción muy limitada de no más de 900 botellas anuales.

#### 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. Evolucionan 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 retronasal en la que aparecen de nuevo los frutos negros y las notas tostadas consecuencia de su crianza en barrica. Tipicidad, tradición y respeto por una variedad única en el Mundo.



REJADORADA

BODEGA

Bravo

Tradición



### Una creación extraordinaria

Sólo elaboramos Bravo en los años en que tenemos la seguridad de que la uva de nuestra Finca El Castañar (1910) ha alcanzado el óptimo de maduración en el momento preciso. Si bien es cierto que a través del deshojado, el aclareo de racimos y otros métodos de viticultura asociados a una mínima intervención buscamos llegar a este óptimo son siempre la climatología y la naturaleza las que tienen la última palabra.

Éste es el gran motivo por el que Bravo sólo puede ser elaborado en años excepcionales, habitualmente con primaveras lluviosas y veranos cálidos, de gran contraste de temperatura entre el día y la noche durante la época de maduración, que permitan el mantenimiento de una acidez perfecta a la vez que su fracción polifenólica y aromática va adquiriendo el carácter perfecto.

De ese modo, y con un minucioso trabajo artesanal en bodega y una crianza de más de 24 meses en barricas nuevas, conseguimos un vino extraordinario, capaz de reflejar la mineralidad de nuestra Tinta de Toro.

### La esencia de una viña Centenaria

Con más de un siglo de vida, las cepas de nuestra Finca El Castañar (1910), un viñedo indómito esculpido por un clima extremo, han desarrollado raíces profundas capaces de extraer lo mejor de nuestra tierra año tras año, aportando una complejidad y riquezas únicas e inimitables. Su edad no sólo fortalece estas viñas, sino que también permite una concentración de sabores y aromas, alcanzando la cúspide de nuestra variedad Tinta de Toro.

Su nombre, Bravo, evoca el carácter, la fuerza y el espíritu indomable de este viñedo, reflejando un vino capaz de expresar lo extraordinario, el máximo potencial de una variedad de uva única en el Mundo.

