



REJADORADA

BODEGA

Novellum Crianza

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.

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 días 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.

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.



REJADORADA

BODEGA

Novellum Crianza

Armonía

Innovar sin alterar la esencia

Desde su primera añada en 1999, Novellum surgió como un vino que buscaba revolucionar desde la tempranza, siendo pionero en pasar parte de su crianza en barricas de roble húngaro, concretamente en una pequeña partida de madera de alta calidad proveniente de los montes Cárpatos. Así, desde un inicio, Novellum combinó para su crianza barricas de diferentes orígenes botánicos, creando un paisaje de complejidad, incorporando a los clásicos roble francés y americano, una parte de roble húngaro.



La inspiración en Chillida

Eduardo Chillida, uno de los escultores más destacados del siglo XX, trabajaba materiales tradicionales muy diferentes para darles una nueva vida y explorar su relación con el espacio y el vacío. Del mismo modo, Novellum renovó la tradición vinícola de la Tinta de Toro al reinterpretarla a través de un proceso de crianza innovador, con la combinación de barricas de diferentes orígenes botánicos y tostados. Este fue el motivo de inspirar la representativa cepa de nuestra etiqueta en las obras del escultor, reflejando la armonía en la complejidad.

La vid de Novellum

La imagen más representativa de Novellum es su cepa central, esculpida en el diseño de su etiqueta desde sus inicios, dejando clara la importancia de los viñedos viejos utilizados en la elaboración de este vino. Esta vid, inspirada en las esculturas de Chillida, simboliza también la armonía en la complejidad y el respeto en la esencia que encontramos en Novellum.



Así, sus ramas se abren al cielo de la creatividad y juegan con el vacío que las rodea pero siempre asentadas en un tronco de raíces profundas en la tradición. Sus vetas, como las del roble que le da forma en la crianza, son testigos del diálogo entre madera y vino. Cada línea marcada es una referencia a las barricas diversas que, lejos de imponerse entre sí, se entrelazan con tempranza para crear la armonía que le caracteriza, para crear un vino capaz de hablar de su lugar de origen.