



REJADORADA

BODEGA



Rejadorada Roble

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.

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.

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.



REJADORADA

BODEGA

Rejadorada Roble

Equilibrio

Nuestra Reja

Rejadorada Roble es el vino que lleva acompañándonos desde nuestra primera añada en 1999, elaborada en el palacio de Rejadorada, en el corazón de la ciudad de Toro, de dónde tomamos el nombre de nuestra bodega.

En una de las ventanas de dicho palacio se encuentra la famosa Rejadorada, ordenada dorar por la Reina Isabel de Castilla para honrar la decisiva intervención de Antona García en la reconquista de la ciudad de Toro en 1476.

Nuestro símbolo y nuestro logo, es sinónimo de pasión, tradición y artesanía, es fiel reflejo de nuestra filosofía de viticultura y enología, aunando clasicismo y vanguardia. Es por ello que sólo los vinos que consiguen transmitir la esencia de nuestra Tinta de Toro pueden llevar consigo nuestra reja, un sello de autenticidad.



Nuestro primer vino

En 1999 comenzamos nuestra ruta en la búsqueda de vinos auténticos, capaces de expresar la esencia de la Tinta de Toro, una uva de viñas valientes y resistentes, capaces de adaptarse al clima extremo y los suelos más humildes, típicos de nuestra tierra. Para ello, nuestro primer paso fue el estudio minucioso de cada una de nuestras parcelas, catalogando su capacidad para reflejar las distintas cualidades de nuestra variedad.

Así creamos Rejadorada Roble como nuestro primer vino, expresión del equilibrio entre viñedo y roble, en el que reflejamos el carácter varietal más frutal de la Tinta de Toro. Nuestro buque insignia, un vino que nos ha acompañado siempre y ha sido puerta de entrada para dar a conocer las diferentes expresiones de una variedad de uva única en el Mundo, en vinos capaces de transmitir su lugar de origen.

