



REJADORADA

BODEGA



## Sango

### 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.

#### 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.

#### Nota de cata

Color rojo agranado con ribete violáceo, el cual manifiesta una excelente capacidad de envejecimiento. En nariz destaca su intensidad en notas de frutos negros y tinta de tintero tan característica de los viñedos viejos de Tinta de Toro. Fondo mineral y especiado, con aromas que recuerdan a la pimienta negra y el clavo. Paso por boca amplio y goloso, con un perfil salino que refleja el carácter de los suelos arenosos. Final largo y sedoso.



REJADORADA

BODEGA

## Sango

### Intensidad

#### Selección con mayúsculas

Todo el trabajo de cada campaña en viñedo termina en un análisis y selección final de la uva de cada una de nuestras pequeñas parcelas. Sólo aquellas que destacan por sus virtudes tras un exigente análisis químico y sensorial pasan a la mesa de selección de Sango, en la cual, tras una segunda clasificación racimo a racimo en bodega, obtenemos aquellos que pasan al proceso de fermentación. Tras su crianza en barrica, vuelve a analizarse y escogerse barrica a barrica, en un coupage final en el que aseguramos meticulosamente una calidad excepcional, haciendo de Sango un vino selección con mayúsculas.



#### Oda a la viticultura tradicional

Desde su primera añada, Sango fue concebido como un vino homenaje al trabajo histórico de generaciones de viticultores locales, de una gestión artesanal, orgánica e integrada como la que desarrollamos desde un inicio en nuestros viñedos.

Es este meticuloso trabajo la única vía que nos ha permitido contar a día de hoy con viñas muy viejas en las mejores condiciones, capaces de darnos uvas de sabores y aromas concentrados, perfectas para una vinificación lenta y pausada y una larga crianza en barrica nueva.

De este modo conseguimos Sango, un vino que expresa la intensidad de nuestra Tinta de Toro, cincelada por un trabajo manual y el paso del tiempo. Y es que esas notas varietales, minerales y especiadas que destacan en Sango sólo aparecen tras un meticuloso trabajo artesanal en viñedo y bodega.