



REJADORADA

Bodega

REJADORADA ROBLE 2010 (D.O. TORO)

100% Tinta de Toro – SEMICRIANZA

6 Meses en Barrica de Roble Americano y Centro Europeo



COSECHA

Regulares precipitaciones invernales, que moderaron la temperatura, con ausencia de heladas, llevaron a una brotación rápida a mediados del mes de abril, una floración equilibrada en la primera semana de junio, y un enverado a mediados de agosto, que junto con ligeras precipitaciones a principios de septiembre, regularon positivamente el contenido hídrico de la planta. Comienzo de vendimia en la tercera semana de septiembre

ELABORACIÓN

Selección optima de la uva a la entrada en bodega, optimo proceso de extracción polifenólico, fermentación lenta a temperatura controlada durante 22 días, lo que nos permite aportar un gran perfil aromático varietal al vino, que se combina a posteriori con los aromas específicos de las maderas, en los seis meses de envejecimiento en barricas.

NOTAS DE CATA

Color – Un color rojo guinda de alta intensidad junto con unos importantes matices de tonos violáceos, son sus señales de identidad cromática.

Nariz – Importante presencia de frutos rojos de mora y zarzamora como toque varietal, bien ligados con los toques de café y tostados de una sana madera.

Boca – Equilibrado es su primer sensación, de buena tanicidad, potente, pero con un postgusto final de notable persistencia y significativa suavidad. Roble y vino se combinan con buena perfección.

TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO

Su temperatura optima de consumos esta entre 14 – 16º C.

Una suave oxigenación del vino potenciara más sus aromas varietales.

MARIDAJE Y EVOLUCIÓN

Marida perfectamente con carnes bien elaboradas y su evolución será positiva en los próximos 5 años.

GRADO ALCOHÓLICO: 14.5%

ACIDEZ TOTAL: 4.97 gr/l

AZÚCAR RESIDUAL: 1.35 gr/l