



# REJADORADA

www.rejadorada.com



## REJADORADA ROBLE 2006

|                 |                                      |
|-----------------|--------------------------------------|
| NOMBRE          | REJADORADA ROBLE                     |
| COSECHA         | 2.006                                |
| VARIEDAD DE UVA | 100% Tinta Toro                      |
| TIPO DE VINO    | Semicrianza                          |
| CRianza         | 6 meses barrica : Americana y rumana |
| ZONA PRODUCCIÓN | D.O. "TORO"                          |

### AÑADA:

Un invierno riguroso en sus temperaturas pero con abundantes lluvias de manera intermitente, fue el inicio positivo de la añada 2006, los meses de mayo y junio presentaron condiciones climáticas favorables con temperaturas medias, concluyendo la maduración con altas temperaturas diurnas y nocturnas a lo largo del mes de agosto que aceleraron el proceso de maduración de la uva

Bodega Rejadorada S.L. ha elaborado este vino con una selección de viñedos de más de 15 años de antigüedad, de la variedad Tinta de Toro (Tempranillo) y mejor equilibrio de maduración de las zonas de Bardales (Toro) y el Monte (San Román de Hornija), enclavados sobre un suelo excepcional, formado por arenisca y arcilla.

### CATA:

El vino define muy bien los colores rojos picotas intensos e irisaciones violáceas, como signo de juventud. El aroma nos indica claramente los tonos varietales de la Tinta de Toro (fresa, caramelo rojo y chucherías) ligados a la gama aromática del roble americano y francés, muy agradable, con un ligero fondo vegetal que le aporta frescura en la nariz. Al degustarlo notaremos un equilibrio de sabores, rústico y licoroso, de paso potente y más amplio y corpulento de lo que se puede esperar en un vino casi joven. Roble y vino han sabido dar a la estructura tánica y un ensamblaje perfecto.

### FICHA TÉCNICA:

|                                   |             |
|-----------------------------------|-------------|
| Fecha de embotellado              | 09/2007     |
| Graduación alcohólica             | 14,5 % Vol. |
| Acidez volátil (en ácido acético) | 0,58. /l    |
| Acidez total (en ácido tartárico) | 4,79 gr. /l |
| Extracto seco                     | 31,8 gr. /l |
| Densidad a 20º/20º                | 0,9925      |

### CONSUMO Y EVOLUCIÓN:

Atractivo para tomar en estos primeros meses, su evolución será buena en los próximos 5 años. Una suave oxigenación de vino potenciara más sus aromas varietales.