



REJADORADA

BODEGA

## Rejadorada Rosado

### Dinamismo



#### La esencia de una variedad única

Rejadorada Rosado es la expresión de la esencia más dinámica de nuestra Tinta de Toro. Una elaboración que aúna tradición y nuevas tecnologías dando como resultado un vino de alta intensidad aromática que muestra una energía vibrante y fresca, capaz de sorprender a cualquier paladar.

#### Viñedo y suelos

Elaborado 100% con nuestra Tinta de Toro. Selección de parcelas entre Morales de Toro y San Román de Hornija de entre 20 y 40 años, de suelos principalmente arcillosos y frescos, buscando acidez y una expresión aromática intensa. Parcelas cultivadas en vaso con un enfoque orgánico, respetuoso e integrador, de mínima intervención, que se expresan en el vino con un gran respeto varietal, destacando las notas de frutos rojos.

#### Elaboración y crianza

Vendimia manual a primera hora del día en cajas de 20kg, despallado, estrujado e inicio de maceración con pieles en frío durante unas 6 horas. Sangrado por gravedad y fermentación a baja temperatura en combinación con un 10% de madreo, técnica consistente en mantener racimos enteros, que liberan más aromas y frescura al vino.

Trasiego y deslío post-fermentación, prensando los racimos enteros del madreo y extrayendo todo su potencial aromático, mejorando su intensidad y complejidad.

#### Nota de cata

Color rosa fresa con capa baja y reflejos violáceos. De expresión aromática vibrante, intensa, destacando las notas de frutos rojos como fresa y frambuesa acompañados de fruta de hueso y tonos florales. En boca se muestra envolvente y fresco, con una acidez amable que combina a la perfección con un volumen equilibrado y sedoso. Final largo, con un retrogusto de frutas rojas persistente que invita a seguir disfrutando.



REJADORADA

BODEGA

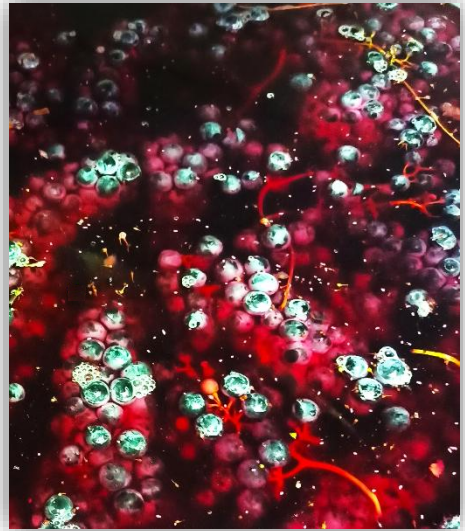
## Rejadorada Rosado

### Dinamismo

#### Madreo en fermentación

El madreo en fermentación es una técnica de elaboración de vinos rosados históricamente utilizada en nuestra región en la zona norte del río Duero. Consiste en generar un pequeño sombrero de racimos enteros sobre el vino en fermentación, permitiendo un mayor mantenimiento de carbónico natural en el vino, un incremento de la intensidad aromática y una mayor expresividad de las notas de frutos rojos.

Buscando la expresión más dinámica de nuestra Tinta de Toro, aplicamos la técnica de madreo en fermentación a nuestro rosado, ajustando la misma para equilibrar el gas residual y sus notas aromáticas, permitiendo una expresión intensa y vibrante de nuestra variedad.



#### Respeto varietal

Nuestra filosofía de elaboración siempre se ha basado en la expresión de la esencia de la Tinta de Toro en diferentes elaboraciones. Para ello el respeto varietal durante todo el proceso de elaboración es básico y nuestra principal herramienta para conseguir un rosado capaz de revelar su lugar y variedad de uva de origen.

Debido a esto, huimos de los rosados pálidos más artificiales y hemos centrado nuestra elaboración en la autenticidad, en un Rejadorada Rosada al que aplicamos una ligera maceración pelicular en frío, incrementado su intensidad aromática y manteniendo un tradicional color rosa fresa. Esta combinación de color y aromas es fruto de un respeto varietal absoluto durante todo el proceso de elaboración, guiando a la Tinta de Toro a su expresión más dinámica.