DIVINS

ENTREGA ABRIL 2022 Club de Vinos www.edivins.com

TINTA DE TORO. LA CEPA QUE EVOLUCIONÓ.

La tinta de Toro es un tipo de uva tempranillo que nace en la región de Toro y que, por los vinos que produce; se diferencia mucho de los tempranillos de otras regiones de España. Te preguntarás, ¿cómo puede ser la tinta de Toro tan diferente de los demás?; aunque genéticamente la tinta de Toro viene de esta cepa, las especies de la región de Toro, gracias a las características de la naturaleza que le han rodeado por cientos de años, ha evolucionado, dándoles una imagen diferente a los racimos y permitiéndonos experimentar en los vinos hechos de esta especie otras sensaciones.

La familia Remesal, propietario de Bodejar Rejadorada han hecho mucho para prestigiar los vinos de la DO Toro. Esta zona zamorana que está viviendo unos tiempos de cambio con unas técnicas aplicadas que han dotado a unos vinos que antaño eran rústicos, de una elegancia impensable.

En esta selección incluiremos 6 botellas de la bodega. En realidad serán cuatro referencias, Rejadorada, su tinto Roble, Novellun su vino de corte más moderno, Sango, tipicidad y potencia. Además podremos disfrutar de Antona, el vino homenaje a la heroína condenada a garrote vil y por la que Isabel La Católica en homenaje hizo pintar de dorado la reja del palacio que da nombre a la bodega, un vino envejecido en barricas de roble francés, húngaro y america. Una maravilla.

Esperamos que disfrutéis tanto como nosotros lo hemos hecho catando estos sensacionales vinos para poder ofreceros esta selección.

OFERTA CLUB 69,95 €

La selección consta de 6 vinos:

REJADORADA ROBLE

D.O. TORO

100% Tinta de Toro

REJADORADA
BODEGA

Nota de Cata

Intenso color rojo violáceo, aromas de frutos rojos y silvestres ligados con tonos avainillados dulces y especiados, junto con notas tostadas. En boca equilibrio perfecto entre fruta y madera que permite disfrutar de la intensidad varietal típica de la Tinta de Toro, ligada aromas francos y equilibrados de las barricas de roble.

Gastronomía

El equilibrio de este vino hace que maride perfectamente con carnes rojas y embutidos, así como con platos de pasta.

Consumo

Evolución positiva los próximos 5 años.

Información Técnica

Vinificación: Vendimia manual y selección de uva en bodega, control óptimo proceso de extracción aromática y polifenólica. Fermentación a temperatura controlada durante 20 días. Crianza durante 6 meses de en barricas de roble americano y francés.

Grado Alcohólico: 14,5 %
Acidez Total: 4,97 gr/l
Azúcar Residual: 1,64 gr/l

Tasting Note

Deep red colour with violet glints, aromas of wild and red berry fruits integrated with hints of sweet and spicy vanilla and toasted notes. Perfect balance between fruit and wood on the palate allowing enjoying the typical varietal intensity of the Tinta de Toro, joined to the clean and balanced aromas of the oak barrels.

Best enjoyed

The balance of this wine makes it pair perfectly with red and cold cured meats, as well as pasta dishes.

Drinking best

Positive evolution for the next 5 years.

Technical information

Winemaking: Manual harvest and selection of grapes in the winery, optimum control of the polyphenolic and aromatic extraction process. Fermentation at controlled temperature for 20 days. Ageing for 6 months in American and French oak barrels.

Alcoh. Degree: 14,5 %
Total Acidity: 4,97 gr/l
Residual Sugar: 1,64 gr/l

NOVELLUM - CRIANZA

D.O. TORO

100% Tinta de Toro

REJADORADA
BODEGA

Nota de Cata

Color rojo guinda con matices rubíes, muy aromático y complejo, combinando fruta madura con aromas tostados de la madera y notas de laurel. En boca amplio, bien equilibrados con una correcta acidez, excelente persistencia, se conjugan bien le equilibrio aromático y gustativo con un final largo y sedoso.

Gastronomía

La boca intensa y sedosa de Novellum marida a la perfección con carnes a la brasa o asadas, además de quesos curados.

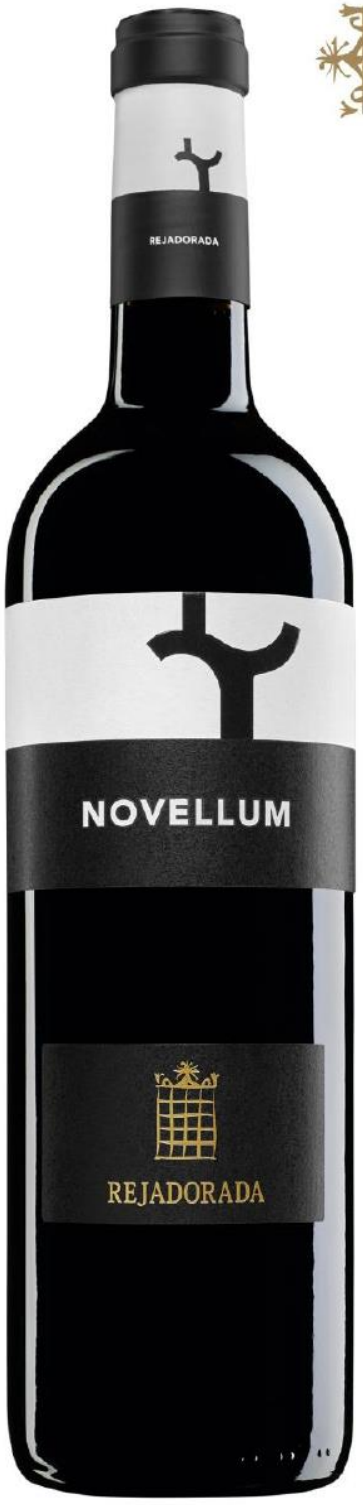
Consumo

Evolución positiva los próximos 8 años.

Información Técnica

Vinificación: Cuidadosa vendimia manual de viñedos de entre 40 y 60 años. Fermentación lenta por debajo de los 23°C y maceración intensa. Crianza durante 12 meses en barricas de roble americano y francés combinado con robles europeos.

Grado Alcohólico: 14,5 %
Acidez Total: 4,79 gr/l
Azúcar Residual: 1,62 gr/l



Tasting Note

Cherry red colour with ruby glints, very aromatic and complex nose, combining ripe fruit with aromas of toasted wood and hints of laurel. Full-bodied palate, well balanced with a good acidity and excellent persistence. The aromatic and taste balance are well integrated with a long and silky finish.

Best enjoyed

The intense and silky palate of Novellum pairs perfectly with grilled or roasted meat, as well as with cured cheese.

Drinking best

Positive evolution for the next 8 years.

Technical information

Winemaking: Careful manual harvest of vineyards between 40 and 60 years. Slow fermentation below 23° C and intense maceration. Ageing for 12 months in French and American oak barrels combined with European oak barrels.

Alcoh. Degree: 14,5 %
Total Acidity: 4,79 gr/l
Residual Sugar: 1,62 gr/l

SANGO DE REJADORADA - RESERVA

D.O. TORO

100% Tinta de Toro

REJADORADA
Bodega

Nota de Cata

Color rojo rubí con matices violáceos, intensidad y complejidad aromática destacando los frutos negros, armónicamente ligados con notas especiadas de la propia madera entremezcladas con notas tostadas y minerales. Paso por boca sedoso, amplio y potente con tanino bien integrado y redondeado.

Gastronomía

Su armonía de especiados y frutos negros se asocia a la perfección con carnes rojas muy elaboradas. Chocolate negro.

Consumo

Evolución positiva los próximos 10 años.

Información Técnica

Vinificación: Selección de la uva en los viñedos de más de 70 años y posterior selección en bodega, maceración prefermentativa en frío y fermentación a una temperatura controlada. Crianza de 18 meses en barricas de roble francés de grano muy fino.

Grado Alcohólico: 14,5 %
Acidez Total: 4,83 gr/l
Azúcar Residual: 1,32 gr/l

Tasting Note

Ruby red colour with violet glints. Intense and complex aromas of blackberry fruits, harmoniously integrated with the spicy notes of the wood mixed up with toast and mineral notes. On the palate is silky, full-bodied and powerful with well integrated and round tannins.

Best enjoyed

Its harmony of spices and blackberry fruit pairs perfectly with stew meats and dark chocolate.

Dinking best

Positive evolution for the next 10 years.

Technical information

Winemaking: Selection of grapes in the vineyards of over 70 years old and further selection in the winery, cold pre-fermentation maceration and fermentation at a controlled temperature. Ageing for 18 months in very tight grain French oak barrels.

Alcoh. Degree: 14,5 %
Total Acidity: 4,83 gr/l
Residual Sugar: 1,32 gr/l

ANTONA GARCÍA

D.O. TORO

100% Tinta de Toro

REJADORADA

BODEGA

Nota de Cata

Sutil y elegante con fuerza y personalidad. Rojo con matices violáceos, compleja intensidad aromática, balsámico ensamblados con los tonos varietales de frutos negros. En boca amplio y elegante, correcta acidez, notas frutales y especiados. Combinación entre complejidad, personalidad, potencia y finura.

Gastronomía

Antona García es la compañera ideal para quesos cremosos, carnes rojas a la brasa. Pizzas y platos de pasta. Frutos secos y patés.

Consumo

Evolución positiva los próximos 10 años.

Información Técnica

Vinificación: Vendimia manual de la Finca "Miralmonte", selección de los mejores racimos en la bodega, maceración prefermentativa y fermentación lenta a temperatura controlada. Crianza durante 11 meses en barricas seleccionadas de roble francés, húngaro y americano .

Grado Alcohólico: 14,5 %
Acidez Total: 4,98 gr/l
Azúcar Residual: 1,42 gr/l

Tasting notes

Delicate and elegant with strength and personality. Red colour with violet glints, intense and complex aromas, balsamic with varietal hints of blackberry fruits. Full-bodied and elegant palate with a good acidity, fruity and spicy notes. Combination of complexity, personality, power and finesse.

Best enjoyed

Antona García can be enjoyed with creamy cheeses, grilled meat. Pizzas and pasta dishes. Nuts and pates.

Drinking best

Positive evolution for the next 10 years.

Technical information

Winemaking: Manual harvest of the Finca "Miralmonte", selection of the best bunches in the winery, pre-fermentation maceration and slow fermentation at a controlled temperature. Aged for 11 months in selected French, Hungarian and American oak barrels.

Alcoh. Degree: 14,5 %
Total Acidity: 4,98 gr/l
Residual Sugar: 1,42 gr/l