

RIVIERA

Wines & Spirits

BRAVO DE REJADORADA

I - Premium



España.

PAÍS

Toro.

D.O

100% Tinta de Toro.

UVAS

Rejadorada.

BODEGA

Vendimia manual del pago "El Castañar", de más de 105 años, selección grano a grano. Fermentación maloláctica en barricas premium de roble francés de 5,000 litros de grano extrafino.

PROCESO

13 meses en barricas francesas.

CRIANZA

Ahora y en los próximos 15 años.

POTENCIAL DE GUARDA

Vista: Tonos rojos rubies intensos.

NOTA DE CATA

Nariz: Potente y complejo, notas especiadas y minerales. Boca: En boca muy amplio, estructurado y elegante, con un perfil tánico pulido, dulcificado y especiado, destacando el regaliz, postgusto largo y agradable. La fuerza y la bravura de la Tinta de Toro; tipicidad, intensidad y armonía en una copa de vino.

La complejidad de Bravo es una excelente combinación para carnes y pescados con mucha estructura, foie y quesos curados.

MARIDAJE

14.5%.

VOLUMEN DE ALCOHOL

4,77 gr/l.

ACIDEZ TOTAL

1,30 gr/l.

AZÚCAR RESIDUAL