

NOVELLUM DE REJADORADA - CRIANZA

D.O. TORO

100% Tinta de Toro



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 el 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 25 y 50 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 25 and 50 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

REJADORADA
Bodega

