



TIPO

Tinto con 20 meses de barrica de roble francés.

VARIEDADES UVAS

Tempranillo

VINIFICACIÓN

Rejón es el nombre de nuestra mejor viña de Tempranillo, de 130 años situada en El Pego, dentro de la región de Toro. Su uva, de escasa producción, muestra la tipicidad y la esencia de una uva autóctona que refleja como pocas el terruño del que procede. Recolectada a mano en pequeñas cajas de 15 kilos ha sido elaborada en tanques muy pequeños. El final de la fermentación alcohólica y la fermentación maloláctica las ha realizado en barricas nuevas de roble francés y ha permanecido en las mismas durante 20 meses.

NOTAS DE CATA

De color cereza granate muy cubierto es muy intenso y complejo en nariz, con frutas negras (moras, ciruelas) muy maduras y tonos minerales. Nos ofrece una boca untuosa, potente y rotunda, con estructura y carnosa, pero a la vez equilibrada, con taninos dulces redondos y amplios. Muy elegante y sabroso, goloso y con un largo final Rejón es un vino que trasmite a través del viejo viñedo del que procede, la elegancia, la serenidad y la complejidad de un gran vino.

MARIDAJE

Este vino es ideal para acompañar guisos potentes, arroces con carne de caza, carnes rojas a la parrilla, asados de cordero, cerdo y buey. Caza mayor, chacinas especiadas y quesos muy curados.

CONSERVACIÓN

Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada. Las botellas deben almacenarse en posición horizontal, quedando el corcho en contacto con el vino, favoreciendo así un cierre perfecto y evitando la oxidación del mismo.

CONSUMO

Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 15 °C y 18 °C.

Escanear para información
nutricional y lista de ingredientes:



750 ml

Contiene sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos. Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.