



REJADORADA

# Antona García

La inmortal



Sutil y elegante con fuerza y personalidad, vino homenaje a Antona García, la que fue mujer del Marqués de Monroy, dueño del palacio Rejadorada, y heroína del pueblo de Toro; honor y valentía en una copa de vino.

Armonía de la frutuosidad y mineralidad de la Tinta de Toro, con la elaboración tradicional y crianza en barricas roble seleccionadas.

Primavera fría con lluvias abundantes dio paso a un verano de calor moderado, con diferencias notables de temperatura día-noche y alguna lluvia. Maduración correcta, la vendimia se inició a finales del mes de septiembre dando una calidad muy buena.

Uvas procedentes de un solo viñedo (Finca Miralmonete – plantada a “pie franco” en 1953, suelo arenoso con base de arcilla y con algún canto rodado), selección manual de uva en mesa de vendimia. Maceración en frío previo a la fermentación. Fermentación alcohólica 21 días con control de temperatura a 23 °C máx. Levadura autóctona. Micro-oxigenación y fermentación maloláctica a 20°C.

Crianza de 11 meses en barricas roble francés (Boutes) y americano (Victoria Apalaches).

Vino de gran carga frutal con una estructura de madera marcada, pero siempre predominando las notas características y la tipicidad de la variedad Tinta de Toro, elegancia y finura en la copa.

Alcohol: 14,5 % VOL.  
Acidez: 4,98 g/l.  
Azúcar residual: 1,4 g/l.

## NOTAS DE CATA

Color: Tonos rojos intensos con claros matices rubís, nos hablan de la potencialidad cromática y su buena longevidad.

Nariz: Aromas muy complejos e intensos, especiados, balsámicos y minerales ensamblados con los tonos varietales de frutos negros.

Boca: Vivo y carnoso, con un perfil tánico amplio y dulcificado, de buen equilibrio de sabores, con una persistencia larga y agradable, que nos hablan de un vino potente.

## CONSUMO, EVOLUCIÓN Y MARIDAJE

Se aconseja consumir entre 14 – 16°.  
La decantación del vino previa a su consumo facilita su potenciación aromática.

Evolución positiva en los próximos 10 años.

Combina bien con carnes rojas, cocidos, carnes de caza y quesos curados.

