



BODEGAS REGAJO

CALDERERO

El origen del blanco seco en Bodegas Regajo, con un tributo a la naturaleza, con los aromas autóctonos de frutas y flores.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO Y VENDIMIA

El arroyo Calderero da nombre a la zona de lomas de Fregenal de la Sierra donde la parcela de vid, con suelos donde predomina la pizarra, dibuja una pendiente que ofrece gran parte de la uva Macabeo para este vino blanco seco, con coupage con Pedro Ximénez de plantas en secano de principios de la década de 1990. Fermenta en tinajas de barro, algunas como testigos del origen de **Bodegas Regajo** a principios de la década de 1950.



INFORMACIÓN TÉCNICA

IGP: Vino de la Tierra de Extremadura.

SUELO: Pizarroso, principalmente, y arcilloso, de secano.

VARIEDADES DE LA UVA: Macabeo y Pedro Ximénez.

VENDIMIA: A mano en cajas de entre 15 y 20 kilos, desde primeras horas de la mañana

FERMENTACIÓN: En tinajas de barro.

ORIENTACIÓN: Noreste-suroeste y noroeste-sureste.

LOCALIDAD: Fregenal de la Sierra (Badajoz).

REGIÓN: Extremadura



NOTA DE CATA

VISTA: Amarillo pajizo y cristalino.

OLOR: Frutas frescas y flores silvestres, muy aromático, con ligeras notas de arcilla y mineral por su fermentación y el suelo de cultivo.

SABOR: Paso de boca cálido y equilibrio en acidez, gustoso y persistente.

MARIDAJE: Ideal para coqueo y para las entradas de las comidas. Invita a seguir bebiendo. Maridarlo con cremas sabrosas de pescado, pescado de mar a la parrilla y carnes suaves de aves, así como cualquier entrante.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 -10°C.



bodegasregajo.com

Bodegas Regajo / Fregenal de la Sierra / Badajoz-Extremadura-España