



BODEGAS REGAJO

EL MELIZO

La versatilidad de la uva Pedro Ximénez en un vino sorprendente en Bodegas Regajo, donde domina la dulzura junto a un toque seco.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO Y VENDIMIA

Manuel Regajo y su hijo José vieron en la viña del panadero conocido como 'El Mellizo', en una pendiente al sur de Fregenal de la Sierra, el germen del sueño en torno al vino, para dar origen a **Bodegas Regajo** a principios de la década de 1950. Y desde 2015 surge este vino entre seco y dulce, con la variedad **Pedro Ximénez** con uvas mellizas, con la mitad como pasa y la restante, recién cortada, acompañadas de pequeña aportación de Macabeo, tras la vendimia a mano en cajas de entre 15 y 20 kilos y el proceso de asoleo variable según la meteorología.



INFORMACIÓN TÉCNICA

IGP: Vino de la Tierra de Extremadura.

SUELO: Arcilloso, de secano.

VARIEDADES DE LA UVA: Pedro Ximénez y Macabeo.

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.

LOCALIDAD: Fregenal de la Sierra (Badajoz).

REGIÓN: Extremadura



NOTA DE CATA

VISTA: Amarillo pajizo con tonos acaramelados, tras la mezcla entre uva fresca y pasificada, muy limpio.

OLOR: Aromas complejos debido a su vejez e inicio de crianza, con una combinación de frescura y profundidad aromática, balsámico.

SABOR: Gustoso y cálido en boca, con entrada dulce, pero equilibrada, por la mezcla de uva pasa y fresca. Con persistencia larga y muy armónico.

MARIDAJE: Este Vino de la Tierra de Extremadura muestra la capacidad de desarrollo de la variedad Pedro Ximénez en un terreno particular, con suelo arcilloso y a unos 590 metros de altura sobre el nivel del mar, conjugado con un toque de Macabeo, de cepas plantadas a finales de la década de 1990 y principios de la década del año 2000. Un acierto para la sobremesa y también para abrir boca, con el equilibrio de su suave dulzura y su precisa acidez. Recomendado para maridarlo con queso de la Serena, Torta del Casar y quesos por el estilo, así como algunos entrantes salados, y con postres, como compota y el dulce extremeño Técula Mécula.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8 - 10°C.



bodegasregajo.com

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