



BODEGAS REGAJO

EL BARRO Y LA PITARRA

La mirada al pasado, vivo en el presente; la historia de la bodega recogida en este vino con el que todo nació, haciendo honor a la uva Tempranillo.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO Y VENDIMIA

José Regajo marca el origen de este vino, el nacimiento de la bodega, con cepas de la uva Tempranillo, en un terreno donde el barro era la esencia desde la década de 1950 y así se mantiene en los nuevos viñedos, plantados en secano en la parcela de la Junta Grande desde la década de 1990, con vendimia a mano. Y la pitarra es emblema de pequeñas elaboraciones, con la fermentación en contacto con los hollejos en tinajas de barro, gran parte de ellas como testigos del origen de Bodegas Regajo.



INFORMACIÓN TÉCNICA

IGP: Vino de la Tierra de Extremadura.

SUELO: Arcilloso y pizarroso, de secano.

VARIEDADES DE LA UVA: Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

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: Color rojo rubí de capa media.

OLOR: En nariz se aprecian las notas de frutos rojos y de monte bajo, con el sistema ecológico de la zona.

SABOR: Tiene un paso de boca cálido, equilibrado, con una impresión retronasal excelente. Deja sabores gustosos especiados a pinos, a jara. Muy persistente y aromático.

MARIDAJE: Pitarra en Bodegas Regajo es sinónimo de técnica artesanal. Se trata de un vino de la Tierra de Extremadura que encuentra fácilmente su maridaje, tanto con entrantes, como embutidos del cerdo ibérico de bellota, como platos succulentos, sea caldereta de cordero merino, carne retinta a la parrilla o un cocido.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 15 -18°C.



bodegasregajo.com

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