



BODEGAS REGAJO

# TINTO ROBLE

*El mimo y el tiempo se combinan para lograr la crianza. La madurez, sedosa, en Bodegas Regajo, con el único vino que pasa por madera.*



## CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO Y VENDIMIA

La variedad Cabernet Sauvignon alcanza un buen desarrollo y expresión concentrada en el terreno arcilloso de la parcela de la Junta Grande, con plantas en secano de principios de los años 2000, expresando robustez, conjugada con la suavidad de la Tempranillo. El único vino de Bodegas Regajo que pasa por la nobleza de la madera, la apuesta por la crianza para un vino con profundidad y compartir saboreándolo.



## INFORMACIÓN TÉCNICA

**IGP:** Vino de la Tierra de Extremadura.

**SUELO:** Arcilloso, de secano.

**VARIEDADES DE LA UVA:** Cabernet Sauvignon y Tempranillo.

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

**FERMENTACIÓN:** Más de 30 días en depósito y después reposa seis meses en barricas de roble francés y americano.

**ORIENTACIÓN:** Noreste-suroeste.

**LOCALIDAD:** Fregenal de la Sierra (Badajoz).

**REGIÓN:** Extremadura



## NOTA DE CATA

**VISTA:** Rojo picota de capa media.

**OLOR:** En nariz se aprecian aromas nobles complejos de barrica de roble francés y americano, con frutos negros, junto a matices de rojos, por la uva Tempranillo.

**SABOR:** Tiene un paso de boca equilibrado, con notas balsámicas y persistentes, con taninos de Cabernet Sauvignon bien ensamblados.

**MARIDAJE:** La madera, símbolo de la naturaleza, transmite a este Vino de la Tierra de Extremadura un carácter especial para hacerlo equilibrado, con taninos bien ensamblados y afinados por la crianza. Es maduro para maridar con el cordero de raza merina extremeña, arroces de caza mayor y carnes de ave, entre otros manjares.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 15 -18°C.



[bodegasregajo.com](https://www.bodegasregajo.com)

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