

# B O D E G A viñaguareña

## LA MALANDA CINCO

Este vino ha sido elaborado exclusivamente con uva procedente de los viñedos pertenecientes a Viñaguareña, situados en las riberas del río Guareña, afluente del famoso río Duero. Fermentación alcohólica a temperatura controlada de 24° C. Estancia de los hollejos una vez terminada la fermentación de, al menos, 7 días. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable.



Muy vivo a la vista con un color rojo cereza-rubí, subrayado por ciertos tonos morados. Buena capa, limpio y brillante



En nariz se imponen con cierta autoridad los rasgos de torrefacción, excelente combinación de fruta madura y compota con matices minerales y toques ahumados. Complejo, sutil y envolvente



En el encuentro con la boca se ofrece goloso y aterciopelado a la vez que pleno y fresco, con taninos nobles muy bien encajados en el conjunto. Cruza el paladar con firmeza y cierra su recorrido con un final que confirma la elegancia que la nariz anunció. Deja en el recuerdo una rica gama de aromas en el que el humo se combina con la fruta en licor y las especias



Vino ideal para chatear con tapas elaboradas, carnes rojas y blancas, pastas con salsas o ensaladas, charcutería en general, quesos blandos o no muy maduros y setas.



100% Tinta de Toro



5 Meses en bodega 50% francés y 50% americano



14,5° VOL. ALC.



12° - 14° C



Bordelesa Elite 75 cl.



Natural Colmatado