

B O D E G A viñaguareña

LA MALANDA DOCE + UNO

Este vino ha sido elaborado con uva procedente de los viñedos pertenecientes a Viñaguareña, situados en las riberas del río Guareña, afluente del famoso río Duero, y uva adquirida a viticultores locales poseedores de viñedos de entre 30-50 años, muy cercanos a nosotros. 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 depósitos de acero



Rojo rubí ribeteado con apuntes cardenalicios, buena capa, limpio y brillante.



Muy elegante. Complejo, con capas de grosella negra, tabaco y moras en licor, ligeramente balsámico con notas de monte bajo: tomillo, romero lavanda, hinojo, albahaca y especias como el clavo y pimienta negra



Remarcablemente equilibrado, con amables taninos sedosos y dulces pero al mismo tiempo concentrado, amplio y con un elegante paso en boca donde se distinguen en vía retronasal notas de nuestro terroir. Su rica base frutal se prolonga en un persistente, largo y agradable final de boca.



Vino ideal para platos de carnes rojas, caza, asados, aves, carnes blancas, pastas, arroces, jamón serrano, charcutería, quesos curados, quesos azules, setas e incluso ahumados.



Tinta de Toro. Tempranillo



12+1 meses bodega de roble francés y americano de tostado medio y grano fino (20% Roble Americano-80% Roble Francés)



14,5° VOL. ALC.



14° - 16° C



Bordelesa Elite 75 cl.



Natural 1ª