

B O D E G A viñaguareña

MAZAL SELECCIÓN

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 un leve aporte de uva de viñedo viejo. 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.



Presenta un atractivo color rojo cereza madura, profundo, muy cubierto con un menisco burdeos en evolución.



Es intenso, completo, con una expresividad bien compensada (fruta madera) y notas complejas de pizarra, piel curtida, clavo, canela, regaliz junto a ligeras notas de tueste y café, en el fondo aparecen las de maderas nobles sobre frutos del bosque.



Se muestra bien armado, vivo, intenso en sabores, carnoso, sabroso, amplio, con nobles taninos. Fruta muy madura conjuntada con notas especiadas, balsámicas y torrefactas. Muy largo en final de boca y gratos recuerdos en el postgusto.



Vino ideal para chatear con tapas contundentes, carnes rojas estofadas o asadas, pastas con salsas rotundas, carne de caza, quesos duros o con mucho cuerpo y setas bien condimentadas.



Tinta de Toro



Mínimo 14 meses barrica de roble francés de tostado medio y grano fino exclusivamente.



14,5° VOL. ALC.



14° - 16° C



Bordelesa Elite 75 cl.



Natural 1ª