BODEGA viñaguareña

MAZAL BARRICA

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 24º C. Estancia de los hollejos una vez terminada la fermentación de, al menos, 7 días. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable.

Color cereza madura con ribete granate, limpio y brillante.

Es limpio, intenso, sutil, con mucha fruta silvestre (grosella, zarzamora), tabaco de pipa, tofe, con notas especiadas con tostados y ahumados. Al final es balsámico, con un fondo a retama y hojas secas, todo bien conjuntado.

Muestra su conjunto gustativo de media estructura. Tanicidad viva y expresiva, jugosa acidez, con la madera bien expuesta sobre fondo frutal, regaliz y especiado. Buena persistencia, expresivo y abierto para un consumo placentero a corto plazo.

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.

Tinta de Toro

Mínimo 6 meses barrica de roble francés y americano de tostado medio y grano fino exclusivamente.

ºC

14,5º VOL. ALC.

12º - 14º C

Bordelesa Elite 75 cl.

Natural Colmatado.