

B O D E G A viñaguareña

MUNIA ROBLE

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.



Rojo picota con ribete granate, capa media, limpio y brillante.



Intenso, carnosos, complejo, con notas de hierbas aromáticas (hierba buena), regaliz, eucalipto, apuntes florales (jazmín, rosa blanca), un toque mineral, mucha fruta negra y toffe.



Frutal, fresco, con buena acidez. Aporta un combinado de torrefactos curiosos de café con una nota especiada dulce (canela), bien soportado por una tanicidad viva y elegante. Fantástica fluidez, con un tacto que transmite profundidad, concentración y madurez disciplinada sin caer en la trampa de la sobremaduración. Es un vino que, al tomarlo, habla por si solo.



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



8 meses en barrica de roble francés y americano, tostado medio y grano fino.



14,5° VOL. ALC.



12° - 14° C



Bordelesa Elite 75 cl.



Natural Colmatado.