

B O D E G A viñaguareña

VIÑAGUAREÑA CRIANZA

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



Color cereza picota intenso, con ciertos matices morados.



Nariz limpia y compleja, de gran intensidad aromática. Recoge en su matriz aromas de confitura de moras perfectamente integrados con vainillas, pimienta y chocolates.



Boca compleja. Es carnoso y envolvente, equilibrado y persistente.



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 12 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.