

# B O D E G A viñaguareña

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



Atractivo color rojo picota madura con ribete rubí, brillante y limpio.



Desarrolla un interesante y complejo conjunto aromático marcado por las notas de fruta abundante (sobre todo, arándano negro compotado, ciruela e higos), pastelería fina y toques balsámicos.



Persiste su carácter aromático. Es sabroso, largo, con notas de cominos, cuero y hongo. De viva acidez, media estructura, redondo. Final largo con recuerdos de especias, notas de torrefacto y pimienta.



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.



14,5° VOL. ALC.



12° - 14° C



Bordelesa Elite 75 cl.



Natural Colmatado.