

B O D E G A viñaguareña

VIÑAGUAREÑA 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.



Color cereza picota, con ribetes azulados que demuestra la frescura del vino.



Nariz franca e intensa, con cierta complejidad, sin enmascarar la fruta aún presente, debido a la corta crianza. Encontramos frutas rojas y confitura de frutos negros en un ensamblaje perfecto con los especiados aportados por el roble francés, y un toque goloso de la vainilla del americano.



En boca tiene una entrada suave pero potente. Gran persistencia y complejidad.



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, tostado medio y grano fino (70% roble Francés y 30% roble Americano).



14,5° VOL. ALC.



12° - 14° C



Bordelesa Elite 75 cl.



Natural 1ª.