

B O D E G A viñaguareña

MUNIA ESPECIAL

Vino elaborado con uva seleccionada procedente de viñedos centenarios, adquirida a viticultores locales poseedores de viñedos de entre 100-120 años años, muy cercanos a nosotros. Se realiza una vendimia selecta, manual y en cajas de 15 kilos. Posteriormente se realiza un despalillado manual y un estrujado con mucho cuidado para la obtención de este néctar inigualable. Fermentación alcohólica y maloláctica en la propia bodega de roble francés. Se realizan batoneos constantes en el proceso de su elaboración. En este vino se unifica la parte artesanal con la máxima calidad.



Atractivo color rojo rubí oscuro, con elegantes destellos cardenalcios, de capa alta, cerrada.



Complejo y maduro en nariz, este vino despliega finas notas de buena evolución, humo, cuero, pan de higo, tabaco, cedro, caja de puros, con un toque especiado, (nuez moscada, clavo), fruta negra (ciruela, arándanos), ecos de trufa blanca y sotobosque.



Al majestuoso tanino se le apoya con una gran madera. A la cálida fruta se le da más jugosidad y forma, y al cuerpo, más elegancia, resultando en conjunto sabroso, amplio, bien estructurado, con paso sedoso e intenso. Aromático final sobre tabaco, guijarro y café torrefacto. Muy elegante y con la persistencia de un terruño único.



Vino ideal para sentarse a la mesa con carnes rojas estofadas o barbacoas, muy especiadas; risotto, carne de caza, quesos añejos o azules. También con pescados muy grasos.



Tinta de Toro



24 meses en bodega de roble francés de tostado medio y grano fino exclusivamente.



14,5° VOL. ALC.



16° - 18°



Borgoña Terra 75 cl.



Natural 1ª Extra 49 mm.

