

# B O D E G A viñaguareña

## MAIMUN SELECCIÓN

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 un leve aporte de uva de viñedo viejo. Fermentación 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 oscura con ribete cardenalicio, profundo, de capa alta.



Muestra un abanico de notas de confitura de frutos rojos (caisis), flores (violetas), aromas de café bien tostado, tofe, bombón inglés y maderas de calidad. En su conjunto es complejo y bien ensamblado, con un toque mineral de tiza, talco sobre fruta muy madura, compota y mermelada de frutos negros.



Amplio, elegante, estructurado, muy sabroso, con mucha posibilidad de evolucionar en botella. Taninos nobles y dulces muy bien conjuntados con la fruta y plantas aromáticas de monte bajo. Final largo, agradable 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 14 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.