

BODEGA viñaguareña

TÁLAMO

"Tálamo: m. Lugar preeminente donde los novios celebra ban sus bodas y recibían los parabienes. Tómate ahora por la cama de los desposados. Thalamus."

Vino elaborado con 85% uva Tinta de Toro, procedente de viñedos centenarios, y 15% uva Garnacha, de viñedos de 80 años, de la zona de Morales de Toro. Fermentación alcohólica a temperatura controlada (25°-27°). Fermentación maloláctica en barrica de roble francés.



Color rojo rubí ribeteado con apuntes cardenalicios, buena capa, limpio y brillante.



Muy elegante. Complejo, con capas de grosella negra, tabaco y moras en lico; ligeramente balsámico con notas de monte bajo: tomillo, romero lavanda, hinojo, albahaca y especias como el clavo y pimienta negra



Remarcablemente equilibrado, con amables taninos sedosos y dulces pero al mismo tiempo concentrado, amplio y con un elegante paso en boca donde se distinguen en vía retronasal notas de nuestro terroir. Su rica base frutal se prolonga en un persistente, largo y agradable final de boca.



Vino ideal para platos de carnes rojas, caza, asados, aves, carnes blancas, pastas, arroces, jamón serrano, charcutería, quesos curados, quesos azules, setas e incluso ahumados.



85% Tinta de Toro y 15% Garnacha



14 meses barrica (Roble Francés)



14,5° VOL. ALC.



16° - 18° C



Borgoña Carré 75 cl.



Natural 1º.