

# B O D E G A viñaguareña

## MUNIA CARÁCTER

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 uva adquirida a viticultores locales poseedores de viñedos de entre 30-50 años, muy cercanos a nosotros. 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 depósitos de acero



Color rojo cereza con ribete rubí, profundo, de capa alta.



Se presenta limpio, fragante, con intensidad. Saúco macerado sobre ricas notas de monte bajo, matices especiados (canela y clavo sobre todo), algún toque de mantequilla y coco procedente de la madera. Muestra toques balsámicos, café con ligeros tostados, frutos secos y fruta madura (zarzamora, cerezas y guindas).



Vivo, jugoso, fino, equilibrado, aterciopelado, bien armado, con un tanino pulido y un toque puramente femenino condicionado por un pase de boca sensual y seductor. Largo final con vainilla y canela en el retrogusto. Un vino que invita a beber y disfrutar como pocos "toros".



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



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



14,5° VOL. ALC.



14° - 16° C



Bordelesa Elite 75 cl.



Natural 1ª