

MUNIA CHARACTER

To wino powstało z gron z winnicy należącej do Vinaguarena, położonej na zboczach rzeki Guarena, będącej dopływem rzeki Douro. Grona nabyliśmy od lokalnych producentów posiadających 30-50 letnie winnice w naszej okolicy. Alkoholowa fermentacja w kontrolowanej temperaturze 24 stopni, skórka pozostaje obecna, dopóki nie zakończy się fermentacja, co zajmuje przynajmniej 7 dni. Malolaktyczna fermentacja odbywa się w stalowych nierdzewnych kadziach.

Wiśniowy kolor z widocznymi rubinowymi obrzeżami

wyraziste i aromatyczne wino, intensywne, nuty korzenne takie jak cynamon i goździki, odrobina masła i oleju kokosowego. Balsamiczne, lekko wyczuwalne nuty prażonej kawy, suszonych owoców oraz dojrzałych owoców jeżyn, czereśni i wiśni.

Żywe, owocowe, zbilansowane, aksamitne, dobrze zbudowane, z miękkimi taninami, zmysłowe i uwodzące. Długi finisz z wanilią i cynamonem. Wino, które zaprasza do picia i czerpania przyjemności z „win TORO”

Idealne do tapas, pieczonych mięs, makaronów z sosami, grzybów, serów.

Szczep: Tinta de Toro (pokrewne Tempranillo)

16 miesięcy we francuskich dębowych beczkach

14,5 procent

Podawać w temp. 14-16 stopni

