

MUNIA ESPECIAL

To wino powstało z wyselekcjonowanych gron z ponad stuletniej winnicy, uzyskane od grupy lokalnych producentów. Zbiory ręczne, grona są umieszczane w 15 kg skrzynkach. Alkoholowa i malolaktyczna fermentacja odbywa się we francuskich dębowych beczkach.

Atrakcyjny, ciemno rubinowy kolor, eleganckie purpurowe akcenty.

Majestatyczne taniny wsparte charakterem drewnianych beczek, elegancka budowa wina, bardzo dobra struktura, jedwabiste i intensywne, z aromatycznym finiszem, z posmakiem tytoniu, prażonych ziaren kawy i kamieni. Bardzo stylowe.

Kompleksowe i dojrzałe, wyczuwalne przyjemne nuty dymu, skóry, fig, tytoniu, drewna cedrowego, delikatne nuty przypraw (goździki, gałka muszkatołowa), ciemne owoce, śliwki, jagody, białe trufle, runo leśne.

Idealne do smażonych i pieczonych mocno doprawionych mięs, risotto, dojrzewającego czy niebieskiego sera. Także do tłustych ryb.

Szczep : Tinta de Toro (pokrewne Tempranillo)

24 miesiące we francuskich i amerykańskich dębowych beczkach

14,5 procent

Serwować w temp. 16-18 stopni

