

LA CASA MAGUILA

D.O. Toro

Procedencia de las fincas Teso del águila y las tijeras, ambas registradas antes de 1904, hacen entre las dos 3 hectáreas y la producción media es de 800 kh/ha.

Se han sacado 1812 botellas de las que se pondrán a la venta 1400.



QUIZÁS 2011

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Tinta de Toro de cepas viejas.

ELABORACIÓN

Selección en viñedo, selección de racimo en cinta, despalillado mecánico y selección de uva en cinta vibradora. Se encuba con nieve carbónica bajando la temperatura a 6°C y se deja que arranque la fermentación de forma espontánea. Hace maloláctica en barrica, y pasa unos 20 meses en barrica de roble francés con un 80% barrica nueva y un 20 % de barrica usada.

NOTAS DE CATA

Rojo cereza con bordes granates. Aroma fruta madura, hierbas silvestres, terroso, especiado, balsámico. En boca equilibrado, sabroso, largo, balsámico.

MARIDAJE

Carnes blancas, carnes rojas, cocina tradicional, cocina mediterránea.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com