

LA CASA MAGUILA

D.O. Toro

Con Angelitos Negros, La Casa Maguila presenta un producto con el carácter innovador y altos parámetros de calidad propios de la bodega, pero, enfocados al gran público.

Tanto por el método utilizado para su elaboración, como por el esmerado control de crecimiento y maduración que La Casa Maguila ha empleado en el seguimiento de estos viñedos, se ha conseguido un producto de una altísima frescura y fácil trago, que darán al consumidor final grandes satisfacciones y buenos momentos.



ANGELITOS NEGROS 2018

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Tinta de Toro de cepas de ENTRE 10 Y 40 años.

ELABORACIÓN

Selección de racimos en el viñedo y en la bodega, procedentes de viñedos viejos. Desgranado de la vendimia, con total eliminación de raspones y otros elementos extraños. Encubado y fermentación con granos enteros de un 30% de la vendimia a temperatura controlada, terminando con su escurrido y prensada a baja presión. Moderada estabilización y embotellado.

NOTAS DE CATA

Rojo granate con destellos violáceos. Intensos y agradables aromas de fruta negra madura bien ensamblados con una rica variedad de notas florales, tostadas y especiadas. En boca es goloso y afrutado, de paso cremoso y fresco. Aparecen agradables sensaciones afrutadas combinadas con finas notas lácteas y tostadas. Final largo y persistente.

MARIDAJE

Carnes blancas, carnes rojas, huevos fritos con jamón, aperitivos, cocina tradicional, cocina mediterránea, tapas y pinchos.

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com