

# LA CASA MAGUILA

## D.O. Toro

Con este vino, la bodega rompe la tradición de nombrarle con el nombre de un Bolero, aunque sí ha elegido el título de una canción, para su vino más diferente.



## EL PRESO N° 9 2017

### FORMATOS

**0,75L**

### VARIEDADES

100% Tinta de Toro de cepas viejas.

### ELABORACIÓN

Por fin, tras una minuciosa selección de entre sus viejas viñas, la bodega decidió a partir del 2017, separar parte de su producción para dedicarla a este nuevo vino que ha terminado ocupando su propio lugar que le diferencia de lo demás:

Vendimia seleccionada algo más tardía, fermentación espontánea en depósito de hormigón, aumento de la extracción en fase alcohólica, malo-láctica en barrica siempre nueva y de roble, mayoritariamente francés, de 225 litros.

### NOTAS DE CATA

Rojo granate sin pasar del rojo cereza. Aromas de fruta madura compotada, sotobosque, algún recuerdo de panadería y lácteos pero sin destacar demasiado. Notas de tostados muy ligeras. En boca es equilibrado, la extraordinaria intensidad tánica, se ve compensada con una acidez notable, y el trabajo de las lías en la barrica, ha hecho casi desaparecer las sensaciones de astringencia presentando un vino estructurado a la vez que sorprendentemente suave y sabroso. Finalmente, destaca más por su riqueza y elegancia que por su estructura.

### 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](mailto:aseuniv@aseuniv.com)