

BOSQUE DE MATASNOS

El vino con alma de Bosque



Ficha de Cata

TEMPRANILLO - MALBEC 2017

COLOR:

Color picota intenso de capa muy alta, limpio. Lágrima muy marcada.

NARIZ:

Limpia y franca, de intensidad alta, fruta madura negra y roja, compotado de mora, arándanos y cassis, clavo sutil. Recuerdos florales de nuestras lavandas. Vino muy elegante y complejo al mismo tiempo.

BOCA:

Entrada muy agradable, paso fresco, volumen medio, sabroso e intenso, largo y ancho hacia el final, taninos muy finos y persistentes.

De nuevo fruta negra y roja, notas ligeras de higos secos, nuez moscada, vainilla fina, rico. Fondo de cacao, tabaco y cuero limpio.

Vino para beber o guardar, interesante y con mucha vida por delante.

Perfecto para acompañar estofados de corzo, ternera, cocido montañés, carnes rojas, lechazo asado y quesos de pasta dura como los de la tierra de Castilla y León.

VARIEDAD DE UVAS:

25% Malbec.

75 % Tempranillo.

