

## CACHITO MIO SELECCIÓN 2015

Este año 2015 La Casa Maguila saca al mercado la versión renovada de su vino Cachito Mío. La añada 2015 ofrece un perfil de vino más complejo y con una mayor expresión organoléptica. Su llamativa presentación ha adoptado un estilo ligeramente más sobrio, si bien en su interior conserva plenamente su espíritu audaz e innovador tan característico de La Casa Maguila.

Fiel representante del carácter de su bodega, este vino expresa toda la potencia frutal de la uva Tinta de Toro, con suaves matices de su paso más prolongado por la bodega, a la vez que presenta una increíble suavidad, sabrosidad y longitud, las cuales consiguen un fácil y a la vez complejo paso de boca.

Denominación de origen: Toro. Variedad: 100% Tinta de Toro de cepas viejas de más de 50 años cultivadas en vaso de forma tradicional. Tipo de vino: Tinto con crianza de 14 meses en bodega nueva de roble americano (80%) y Francés (20%) de un total de 24 en bodega.



### DATOS ANÁLITICOS

---

Grado alcohólico: 14,5% vol Acidez total: 5 g/litro Acidez volátil: 0,4 g/litro Azúcares residuales: 1,3 g/litro Intensidad de color: 9 Polifenoles totales: 60

### ANÁLISIS SENSORIAL

---

-Fase visual: Atractivo color rojo picota madura.

-Fase olfativa: Intensos y persistentes aromas frutales: mora, fresa, arándanos y plátano, con matices de flores azules: violeta.

-Fase gustativa: Equilibrado, fresco, sabroso, envolvente, largo, y con un final de boca lleno de sensaciones aromáticas

### DATOS LOGÍSTICOS

---

Botella: Ancho: 8 cm. Alto: 29,5 cm. Capacidad: 750 ml

Palet: Altura: 1.980 cm. Peso bruto: 1.026 kg. Unidades: 720

Formatos: Cajas de 6 o 12 botellas. Palet Europeo. Palet Americano (consultar).

### GASTRONOMIA

---

Arroces, quesos, embutidos, guisos, legumbres, pasta y carnes blancas.