ANTÍDOTO

D.O. Ribera del Duero

Munierro nace en un pequeño valle de suelos de arcilla en Matanza de Soria. Allí se encuentran pequeñas parcelas de viñas viejísimas que sobreviven en uno de los paisajes más extremos de la Ribera soriana. La arcilla aporta profundidad y textura, mientras la altitud conserva toda la frescura y energía. Es un vino profundo, delicado y auténtico.



MUNIERRO 2022

FORMATOS
0,75 L

VARIEDADES
100 % Tinto Fino.

INFORMACIÓN DEL VIÑEDO
Munierro es un pequeño valle situado en Matanza de Soria, a 7 km de San Esteban de Gormaz y 950 m de altitud. Se trata de 35 microparcelas distribuidas a ambas vertientes de un arroyo que atraviesa el valle.

Suelo: Pura arcilla roja sobre subsuelo calcáreo.
Edad de los Viñedos: Alrededor de 140 años.

ELABORACIÓN
Maceración 42 días, 100% despalillado. Con remontados diarios con oxigenación durante la fermentación.

Crianza: 21 meses en barricas bordelesas de roble francés de 225 L, 66% Nueva.

NOTAS DE LA CATA
Es perfumado y vistoso, floral y aún bastante especiado. Es de cuerpo completo con taninos abundantes pero de grano muy fino, casi calcáreos. Final muy largo y agradable.

MARIDAJE
Carne a la brasa, embutidos, chuletas de cordero, jamón ibérico, arroces y platos sabrosos.

ASEUNIV, S.L.
TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41
aseuniv@aseuniv.com