



Vivante

EL ADN de Matanegra se expresa en este vino.

El suelo y el microclima de nuestra comarca son determinantes para definir la tipicidad de nuestras uvas. Criado en barricas de roble americano y francés de segundo año.

Es un coupage multivarietal con un perfecto ensamblaje de la tercera generación de Bodegas Toribio donde se sigue apreciando la forma artesana de elaborar.



Color cereza con tonos granates



Aromas a frutas rojas y especiados, toques minerales, así como todas las notas balsámicas y torrefactadas de la barrica



Equilibrio perfecto entre fruta y barrica que se aprecia en su gran riqueza en aromas. Bien estructurado, carnoso, redondo, muy save con taninos dulces y redondos a la vez que elegantes



Para todo tipo de carnes, guisos, embutidos, quesos, pastas y también pescados azules grasos salmón, atún



16°C-18°C