

La Casa Maguila CACHITO MÍO

In 2009, Jesus Pena left a highly successful career in industrial engineering and technical consulting for the world of wine, founding La Casa Maguila in the Toro region of Spain. He almost immediately made a reputation as one of the “prime movers” in turning Toro wines in the direction of a more fruit-forward style. Cachita Mio is 100% Tinto de Toro (Tempranillo) from vines that are more than fifty years old; fresh, lively, and highly drinkable, this is a Toro for the 21st century.

TECHNICAL DATA

SENSORY ANALYSIS:

Visual Phase: Attractive cherry red color with violet tones.

Olfactory Phase: Intense and persistent aromas: blackberry, strawberry, blueberry and banana, with nuances of blue flowers: violet.

GENERAL DESCRIPTION:

Denomination of Origin: Toro

Variety: 100% Tinta de Toro of Old Vines over 50 years old, traditionally grown bush trained vines

Aging: placed in oak barrels for a few months less than the regulatory requirements.

Analytical Data:

Alcohol Content: 14.5% vol

Total Acidity: 5.3 g/liter

Volatile Acidity: .04 g/liter

Residual Sugars: 1.2 g/liter

ELABORATION:

Hand harvested and hand sorted at the vineyard from old vines over 50 years old. Complete removal of all foreign material and MOG. Barrelling and fermentation with whole clusters at controlled temperature, finishing with racking and pressing at low pressure. Moderate stabilization and bottling.

CACHITO MÍO

Este vino con nombre de conocido bolero, que se presenta al público con una llamativa y atrevida presentación exterior, ha sido concebido como un vino de espíritu audaz e innovador dentro de la D.O. Toro.

Fiel representante del carácter de su bodega, es sorprendente por su estilo, que expresa toda la potencia frutal de la uva Tinta de Toro, a la vez que resulta muy agradable de beber, con un fácil y al mismo tiempo complejo paso de boca. .

DATOS TÉCNICOS

ANÁLISIS SENSORIAL

Fase visual: Atractivo color rojo picota con tonos violáceos.

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.

DESCRIPCIÓN GENERAL

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 semicrianza en barrica de roble.

DATOS ANÁLITICOS

Grado alcohólico: 14,5% vol

Acidez total: 5,3 g/litro

Acidez volátil: 0,4 g/litro

Azúcares residuales: 1,2 g/litro

Intensidad de color: 12

Polifenoles totales: 65

GASTRONOMÍA

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

ELABORACIÓN

Selección de racimos en el viñedo y en la bodega, procedentes de viñedos viejos. Desgranado de la vendimia, con total eliminación de raspones y otros elementos extraños. Encubado y fermentación con granos enteros a temperatura controlada, terminando con su escurrido y prensada a baja presión. Moderada estabilización y embotellado.



EL TORO CACHITO
Cachito Mío es un ron de caña de primera calidad, elaborado con el mejor cañero de la zona de la Sierra de Manabí, Ecuador. Este ron es el resultado de un proceso de destilación tradicional que garantiza su autenticidad y calidad. El cachito mío es un ron suave y aromático, ideal para disfrutarlo en cualquier momento del día. Cada botella contiene 75 cl de ron con un 45% vol.

TORO
EST. 1950

CACHITO MIO
EST. 1950
AN. 14 años