





Viaril Tinto Selección

Syrah 100%

Color rojo picota brillante y vivo. Nariz intensa con frutos rojos y sutil mineralidad.

Boca untuosa, glicérica y sabrosa, con final largo y frutal que recuerda la nariz.



Viaril Rosado Bobal

100% Bobal

Color rojo frambuesa con tonos violáceos. Aromas frescos de flores, fresa, melocotón y cítricos. En boca, afrutado, fresco y equilibrado. Ideal con arroces, pastas y guisos.



Viaril Blanco Macabeo

Macabeo 100%

Color amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante. Aromas frescos de frutas blancas (plátano, manzana, piña), toques florales, y cítricos. En boca es fresco, complejo y frutal. Ideal para copas, aperitivos, pescados y mariscos.



Viaril Verdejo

Verdejo 80% Sauvignon Blanc 20%

Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Nariz con cítricos, hinojo y notas balsámicas. Boca fresca, ácida y persistente. Ideal con pescados, mariscos y arroces.



Viaril Macabeo Barrica

Macabeo 100%

Fermentado en barrica y trabajado sobre lías. Amarillo pálido con reflejos dorados. Nariz compleja de fruta blanca, piña, melón, vainilla y toffee. Boca grasa, fresca y con volumen. Final aromático y balsámico. Ideal con pescados, mariscos, arroces, quesos y carnes.



Viaril Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon 100%

Color cereza madura con tonos púrpura. Nariz de fruta madura, especias, toques de pimiento y taninos pulidos. Boca equilibrada y con cuerpo. Ideal con carnes, caza, pastas intensas y quesos.



Viaril Viñas Viejas

Bobal 100%

Color rojo intenso con matices violáceos. Nariz de frutas rojas, vainilla, especias y notas mediterráneas. Boca redonda, aterciopelada, con final dulce y postgusto a cacao y fruta. Homenaje a las raíces y tradiciones de la Manchuela.



Vermut Clandestino

Vino aromatizado

Macerado con hierbas (ajenjo, enebro, canela, cítricos, especias). Equilibrio entre vino tinto maduro y notas herbales y curativas. Intenso, complejo y tradicional.

Rodajita de naranja y a disfrutarlo.