



LAVEGUILLA

# LaVeguilla Selección 2015

18 meses en barrica. Vendimia seleccionada

Tempranillo (100%)

## Nota de cata

**Color:** Rojo cereza con ribetes violáceos.

**Aroma:** Intensos aromas intenso con reflejos canela, torrefactos, fruta roja madura, mermelada.

**Boca:** Fresco, especiado, estructurado y potente. Postgusto de torrefactos.

## Elaboración

- Vendimia seleccionada.
- Fermentación controlada a 28 °C.
- Maceración durante 28 días.
- Envejecimiento durante 543 días en barrica de roble francés allier.
- Seis meses en botella antes de salir al mercado.
- Estabilizado de forma natural, puede producir precipitados.

## Análisis

**Grado Alcohólico:** 13,53%

**Azúcar:** 1,30 g/l

**Acidez total:** 5,32 g/l

**PH:** 3,91



## Presentación

Disponible en: botella Esfera negra de 75 cl en canister azul.

## Consumo

Servir a 18 ° C, decantarlo y dejarlo oxigenar 15 minutos

Ideal con platos de caza y asados.

Evolucionará bien los próximos cinco años en botella.