



LAVEGUILLA

# LaVeguilla Crianza 2014

12 meses en barrica de roble

Tempranillo 96%,  
Cabernet Sauvignon 4%

## Nota de cata

**Color:** Picota intenso, con tintes púrpura.

**Aroma:** Fruta madura con notas de madera noble.

**Boca:** Amplio, equilibrado y elegante.

## Elaboración

- Fermentación controlada a 28 °C.
- Maceración durante 30 días.
- Envejecimiento en barricas de roble francés durante 396 días.
- Cinco meses en botella antes de salir al mercado.
- Estabilizado de forma natural, puede producir precipitados.

## Análisis

**Grado Alcohólico:** 13,8%

**Azúcar:** 1,30 g/l

**Acidez total:** 5,46 g/l

**PH:** 3,65



## Presentación

Disponible en:  
botella Bordelesa de 75 cl  
y Magnum de 150 cl.

## Consumo

Servir entre 16 °C y 18 °C.  
Ideal para acompañar  
carnes rojas, caza  
y estofados.

Medalla  
de **oro**  
Berliner  
Wein Trophy  
2017

Medalla  
de **plata**  
Vinalies  
Internationales  
2017

RIBERA  
DEL  
DUERO