



LAVEGUILLA

LaVeguilla 10 meses 2014

10 meses en barrica de roble

Tempranillo 96%,
Cabernet Sauvignon 4%

Nota de cata

Color: Rojo cereza intenso con ribetes teja.

Aroma: Compotas y frutas maduras, retrogustos especiados y tofees.

Boca: Amplio, aterciopelado, contundente.

Elaboración

- Fermentación controlada a 28 °C.
- Maceración durante 30 días.
- Envejecimiento en barricas de roble americano durante 300 días.
- Cinco meses en botella antes de salir al mercado.
- Estabilizado de forma natural, puede producir precipitados.

Análisis

Grado Alcohólico: 14,0%

Azúcar: 1,50 g/l

Acidez total: 5,46 g/l

PH: 3,69



Presentación

Disponible en:
botella Bordelesa de 75 cl.

Consumo

Servir entre 16 °C y 18 °C.

Ideal para acompañar
carnes rojas, caza
y estofados.