



LAVEGUILLA

LaVeguilla Selección 2016

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.