



LAVEGUILLA

LaVeguilla Autor 2016

22 meses en barrica. Vendimia seleccionada

Tempranillo y Cabernet Sauvignon

Nota de cata

Color: Rojo cereza con ribetes violáceos.

Aroma: Afrutado aún en nariz y boca, combina a la perfección aromas de frutas rojas y toques de madera.

Boca: Fresco y especiado, estructurado, potente y con postgusto de torrefactos y regaliz negro.

Elaboración

- Vendimia seleccionada.
- Fermentación controlada a 28 °C.
- Maceración durante 28 días.
- Envejecimiento durante 543 días en barrica de roble francés allier.
- Nueve 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 blanco.

Consumo

Degustar entre 16°C y 18°C, decantarlo y dejarlo oxigenar 15 minutos en copa.

Ideal con platos de caza y asados.

Evolucionará bien los próximos cinco años en botella.