



LAVEGUILLA

LaVeguilla Crianza 2016

12 meses en bodega 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

Botella Bordelesa de 75 cl
Magnum de 150 cl.

Consumo

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

Medalla
de **oro**
Challenge
International
du Vin
2019