



LAVEGUILLA

## LaVeguilla **Roble** 2018

5 meses en bodega de roble

Tempranillo (98%) con notas de Cabernet Sauvignon (2%)

### Nota de cata

**Color:** Rojo cereza, profundo, con fuertes matices violáceos.

**Aroma:** Frutas rojas con tostados de roble.

**Boca:** Especiado, equilibrado y sabroso. Retregusto de torrefactos y regaliz.

### Elaboración

- Fermentación controlada a 28 °C.
- Maceración durante 20 días.
- Envejecimiento en barricas de roble francés durante 142 días.
- Cuatro meses en botella antes de salir al mercado.

### Análisis

**Grado Alcohólico:** 14% Vol.

**Azúcar:** 1,30 g/l

**Acidez total:** 5,08 g/l

**PH:** 3,82



### Presentación

Botella bordelesa de 75 cl

Botella regalo de 37,5 cl

Magnum de 150 cl.

### Consumo

Servir entre 16 °C y 18 °C.

Perfecto para carnes rojas, asados, aves, pescados con cuerpo como el salmón y platos de pasta con salsas de carne.

Medalla de **oro**  
Berliner Wein  
Trophy 2019

Medalla de **plata**  
Asia Wine  
Trophy  
2019

RIBERA  
DEL  
DUERO