



LAVEGUILLA

LaVeguilla 16 meses en barrica

16 meses en barrica de roble francés

Tempranillo 98%,
Cabernet Sauvignon 2%

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 16 meses..
- Cuatro 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.