



LAVEGUILLA

# LaVeguilla Reserva 2014

18 meses en bodega de roble

Tempranillo 100%

## Nota de cata

**Color:** Intenso Rojo Cereza con leves reflejos teja.

**Aroma:** Fruta roja madura con suaves toques de hierbabuena, tabacos y cueros. Torrefactos, regaliz y especias.

**Boca:** Estructurado, armonioso y persistente.

## Elaboración

- Fermentación controlada a 28 °C.
- Maceración durante 20 días.
- 24 meses en bodega de roble francés.
- Estabilizado de forma natural, puede producir precipitados.

## Análisis

**Grado Alcohólico:** 14,00%

**Azúcar:** 1,30 g/l

**Acidez total:** 5,30 g/l

**PH:** 3,70



## Presentación

Botella Prestigio negra de 75 cl

## Consumo

Servir entre 16 °C y 18 °C.

Perfecto con asados, caza, y estofados.

Óptimas condiciones durante seis años desde la fecha de cata.

RIBERA  
DEL  
DUERO