



LAVEGUILLA

# LaVeguilla Crianza

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 químico y otros datos técnicos en:  
[www.vinoslaveguilla.com](http://www.vinoslaveguilla.com)



## Presentación

Disponible en:  
botella Bordelesa de 75 cl  
y Magnum de 150 cl.

## Consumo

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

RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO