



LAVEGUILLA

# LaVeguilla Reserva

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



## Presentación

Disponible en:  
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