



LAVEGUILLA

LaVeguilla **Roble**

6 meses en barrica 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. Retrogusto 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 químico y otros datos técnicos en:
www.vinoslaveguilla.com



Presentación

Disponible en:
botella regalo de 37,5 cl,
Bordelesa de 75 cl
y 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.

RIBERA
DEL
DUERO