



LAVEGUILLA

# LaVeguilla Selección

18 meses en barrica. Vendimia seleccionada

Tempranillo 100%

## Nota de cata

**Color:** Rojo cereza con ribetes violáceos.

**Aroma:** Intensos aromas intenso con reflejos canela, torrefactos, fruta roja madura, mermelada.

**Boca:** Fresco, especiado, estructurado y potente. Postgusto de torrefactos.

## Elaboración

- Vendimia seleccionada.
- Fermentación controlada a 28 °C.
- Maceración durante 28 días.
- Envejecimiento durante 543 días en barrica de roble francés Allier.
- Seis 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 Esfera negra  
de 75 cl en canister  
azul.

## Consumo

Servir a 18 °C,  
decantarlo y  
dejarlo oxigenar  
15 minutos

Ideal con platos  
de caza y  
asados.

Evolucionará  
bien los  
próximos cinco  
años en botella.

RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO