



LAVEGUILLA

LaVeguilla Autor

6 meses en barrica. Vendimia seleccionada

Tempranillo

Nota de cata

Color: Rojo cereza con ribetes violáceos.

Aroma: Afrutado aún en nariz y boca, combina a la perfección aromas de frutas rojas y toques de madera.

Boca: Fresco y especiado, estructurado, potente y con postgusto de torrefactos y regaliz negro.

Elaboración

- Vendimia seleccionada.
- Fermentación controlada a 28 °C.
- Maceración durante 28 días.
- Envejecimiento en barrica de roble francés allier.
- Nueve 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



Presentación

Disponible en:
botella Esfera negra
de 75 cl en canister
blanco.

Consumo

Degustar entre 16 °C
y 18 °C,
decantarlo y
dejarlo oxigenar
15 minutos en
copa.

Ideal con platos
de caza y
asados.

Evolucionará bien
los
próximos cinco
años en botella.

RI
BE
RA
DEL
DUERO