



LAVEGUILLA

LaVeguilla Selección

14 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 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



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.