



LAVEGUILLA

LaVeguilla **Roble**

5 meses en bodega de roble

Tempranillo (100%)

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

Grado Alcohólico: 14% Vol.

Azúcar: 1,30 g/l

Acidez total: 5,08 g/l

PH: 3,82



Presentación

Botella de 37,5 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.