



LAVEGUILLA

LaVeguilla Albillo mayor 2024

Vino con crianza

Albillo mayor 100%

Nota de cata

Color: Amarillo pajizo con toques dorados.

Aroma: Fruta tropical, pera, albaricoque, cítricos frescos.

Boca: Elegante, sabroso, envuelve la boca con un final largo y persistente.

Elaboración

Tras la fermentación se procede a su crianza sobre lías durante doce meses en bodega de roble francés

Uva nacida para la longevidad, que ofrece exquisitos matices de vinos elegantes, sofisticados y muy estructurados.

Acompañado de un *batonnage* periódico, adquiere un color dorado brillante y limpio, con tonos pajizos, que se aterciopelan tras aromas de melocotón, albaricoques y tonalidades sutiles de cítricos tropicales, finalizando en boca con un toque meloso de pastelería y brioche. Persistente y cremoso. De amplio paladar.

- Grado alcohólico: 12,5% Vol.



Presentación

Disponible en botella bordelesa musgo de 75 cl

Consumo

Servir entre 9 °C y 12 °C.

Perfecto para platos ligeros, pescados, arroces y mariscos.

RIBERA
DEL
DUERO