



LAVEGUILLA

RIBERA  
DEL  
DUERO

# LaVeguilla Albillo mayor crianza

Crianza sobre lías en roble francés

Albillo mayor 100%

## Nota de cata

**Color:** Dorado brillante con tonos pajizos.

**Aroma:** Melocotón, albaricoque y cítricos tropicales.

**Boca:** Toques pasteleros, brioche, mantequillas. Persistente y cremoso, de amplio paladar.

## Elaboración

Tras la fermentación se procede a su crianza sobre lías en barrica 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.

## Presentación

Botella bordelesa musgo de 75 cl en canister

## Consumo

Servir entre 9 °C y 12 °C.

Perfecto para acompañar pescados, arroces y mariscos.

## Valores nutricionales

Valor energético (Kcal/100 ml)	78
Valor energético (Kj/100 ml)	328
Hidratos de carbono (g/100 ml)	0,8
Azúcares (g/100 ml)	0,26
Grasas (g/100 ml)*	0,5
Ácidos grasos saturados (g/100 ml)*	0,5
Proteínas (g/100 ml)*	0,5
Sal (NaCl) (g/100 ml)*	0,01
Grado alcohólico asquirido (%v/v)	13,38

\* Los valores de grasas, ácidos grasos saturados, proteínas y sal se toman como datos generalmente aceptados según el "Informe de resultados del estudio sobre información nutricional del vino" del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (octubre 2024).

## Ingredientes

Uva de la variedad Albillo mayor

