



VEGA REAL

VACCAYOS 2016



**DATOS BÁSICOS**

Denominación de Origen: Ribera del Duero  
Tipo de vino: Tinto Reserva  
Variedad de uva: 100% Tinta del País (tempranillo)

**CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS**

Grado alcohólico 14.50% Vol  
Glucosa + Fructosa 0.48 g/l  
Acidez total 5,72 g/l  
pH 3,53  
Sulfuroso Total 71 ppm  
Alérgenos Sulfitos  
Apto para veganos

**VIÑEDOS Y VENDIMIA**

Viñedo: Vendimia seleccionada de pagos con una media de 45 años y una altitud entre 800 y 920 m.  
Vendimia: primera semana octubre 2016  
Número de Hectáreas: 5 Hectáreas  
Rendimiento: 2.500 kgs/hs  
Tipo de suelo específico: Aluvión franco-arenoso  
Poda: Vaso  
Tipo de vendimia: Manual  
Duración: 1 día

**VINIFICACIÓN**

Maceración prefermentativa: 3 días  
Fermentación alcohólica: 16 días  
Temperatura media de fermentación: 24° C  
Descube: 10º día posterior al acabado de la F.A.  
Final Maloláctica: 24 días después del descube  
Trasiegos en depósito: 2  
**Tiempo en bodega: 594 días (19 meses)**  
Trasiegos bodega: 2  
Tipo de bodega: francés grano fino  
Embotellado: abril 2019  
Tratamientos: Filtración

**NOTA DE CATA**

VISTA: Vino de capa alta, color rojo picota.  
NARIZ: Compleja con buena intensidad. Tostados de madera con recuerdos a cacao. Tonos balsámicos y lácticos muy ligeros. Fondo de toques minerales.  
BOCA: Entrada limpia. Muy potente. Gran estructura. Sensación sabrosa. Taninos dulces. La complejidad de nariz se traslada a boca llenándola de multitud de matices. Retrogusto largo y persistente.

**MARIDAJE Y CONSUMO**

Carne de caza, guisos tradicionales, carnes asadas a la leña, curados de ibérico y quesos curados.  
  
Consumir preferentemente a una temperatura de servicio entre 16° y 18 °C.

**FORMATO**

Botellas con capacidad de 75 cl. en caja de 6 botellas.

**PRODUCCIÓN**

4.500 botellas.



**BARBADILLO**

DESDE 1821