



VEGA REAL

VACCAYOS 2017



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 0,63 g/l
Acidez total 5,82 g/l
pH 3,58
Sulfuroso Total 64 ppm
Alérgenos Sulfitos
Apto veganos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Vendimia seleccionada de pagos con una media de 45 años y una altitud entre 800 y 900 m.
Vendimia: primera semana octubre 2017
Número de Hectáreas: 8 Hectáreas
Rendimiento: 1.500 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
Maceración postfermentativa: 10 días
Temperatura media de fermentación: 24° C
Trasiegos en depósito: 2
Tiempo en bodega: 682 días (22 meses)
Trasiegos bodega: 2
Tipo de bodega: francés grano fino
Embotellado: julio 2020
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

5.000 botellas.



BARBADILLO

DESDE 1821