



## VEGA REAL



### DATOS BÁSICOS

**Añada:** 2019

**Denominación de Origen:** Ribera del Duero

**Tipo de Vino:** Vino joven con barrica

**Variedad de uva:** Tinta del País (Tempranillo)

### DATOS ANALÍTICOS

**Alcohol:** 14 %Vol

**A.Total:** 5,54 g/l

**pH:** 3,68

**Azúcares residuales:** <0,35 g/l

**Sulfuroso total:** 56,3 ppm

**Alérgenos:** Sulfitos

### VIÑEDOS, VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

**Viñedos:** Vendimia seleccionada de pagos con una media de 18 años y una altitud entre 800 y 920 m

**Vendimia:** Primera quincena de octubre

**Maceración prefermentativa:** 3 días

**Temperatura media de fermentación:** 22° C

**Fermentación alcohólica y maloláctica:** 12 días

**Trasiegos en depósito:** 1

**Descube:** 1er. día posterior al acabado de F.A.

**Tiempo en barricas:** 3 meses

**Tipo de barrica:** Americano-Francés

**Tratamientos:** Filtración

### NOTA DE CATA

Brillante de capa media-alta, color rojo púrpura oscuro con ribetes violáceos .

Intenso y amplio en nariz. Muy frutal. Resaltan frutos negros. Al final unos ligeros tostados por su estancia en barrica de roble, vainilla, cacao.

Entrada sedosa e intensa, con la fuerza y frescura de un vino joven, con toques de frutos negros. Taninos potentes y dulces, que dejan sensación de gran volumen. Acidez equilibrada. En boca tiene muy buen paso, dejando un postgusto de largo recuerdo.

### MARIDAJE Y CONSUMO

Su particular sabor es el complemento ideal para soufflés de queso, pudín de carne especiada, carnes a la brasa ó al horno, estofados con verduras, pastas, arroces y legumbres o como postre acompañando a quesos fuertes.

Consumir preferentemente a una temperatura de servicio entre 14º y 16º C.

Tanto para aperitivo como para acompañar durante la comida, servir en copa de vino.

### FORMATO

Botellas con capacidad de 75 cl. en cajas de 12 botellas



# BARBADILLO

DESDE 1821