



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