



FINCA VEGA REAL

ROBLE

El territorio marca el carácter y se acentúa cuando hablamos de viñedos que datan de 1950. Podríamos decir que más que pertenecer a la Ribera del Duero, somos parte de ella.

Tan atrevido que no deja indiferente, Finca Vega Real es el fruto de décadas de cuidados y protección de unas viñas de más de setenta años de vejez, la esencia pura de los comienzos, a través de una clara reinterpretación del terroir.

DATOS BÁSICOS

Añada: 2021
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Tipo de vino: Vino joven con barrica. Roble.
Variedad de uva: Tinta del País (Tempranillo)

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 14 %vol
Acidez Total: 5.69g/l
pH: 3.56
Acidez volátil: 0.46
Glucosa + Fructosa: 0.40 g/l
Sulfuroso total: 76.20

VIÑEDOS VENDIMIA Y VINIFICACIÓN

Fecha plantación parcelas: 1930 y 1950
Altitud viñedo: 850 mts
Viñedos: Vendimia seleccionada de pagos históricos con más de 70 años de vejez. Sardal, Evaristo, Padrejón y Peñalobera.
Vendimia: 8-10-2021
Encubado: Barricas 500 lts Frances grano fino
Maceración prefermentativa: 2 días
Temperatura media de fermentación: 25° C
Fermentación alcohólica y maloláctica: 7 días
Trasiegos en barrica: 2
Descube: 18-10-2021
Tiempo en barrica: 8 meses 500 lts francés grano fino
Tratamientos: filtración
Embotellado: julio 2022
Producción: 2000 botellas

NOTA DE CATA

Intenso color granate con bordes violáceos. Capa media alta. Limpio.

Aromas de frutos negros frescos: Grosella, Mora, Ciruela. Madera muy sutil apenas destacan ligeras notas tostadas muy enmascaradas por la potencia de fruta.

Ataque en boca con gran estructura. Tanicidad intensa, pero a la vez dulce y golosa debido a los taninos de cepa vieja. Buena acidez que aporta un toque de frescura. Frutas negras frescas y alguna nota de fruta azul (arándano). Retrogusto suave sin apenas notas de amargor. Permanencia larga.

MARIDAJE Y CONSUMO

Su particular sabor es el complemento ideal para quesos curados, carnes a la brasa o al horno, estofados de verduras, setas, pastas y arroces

FORMATO

Botellas con capacidad de 75cl en estuche de 3 botellas



BARBADILLO

DESDE 1821