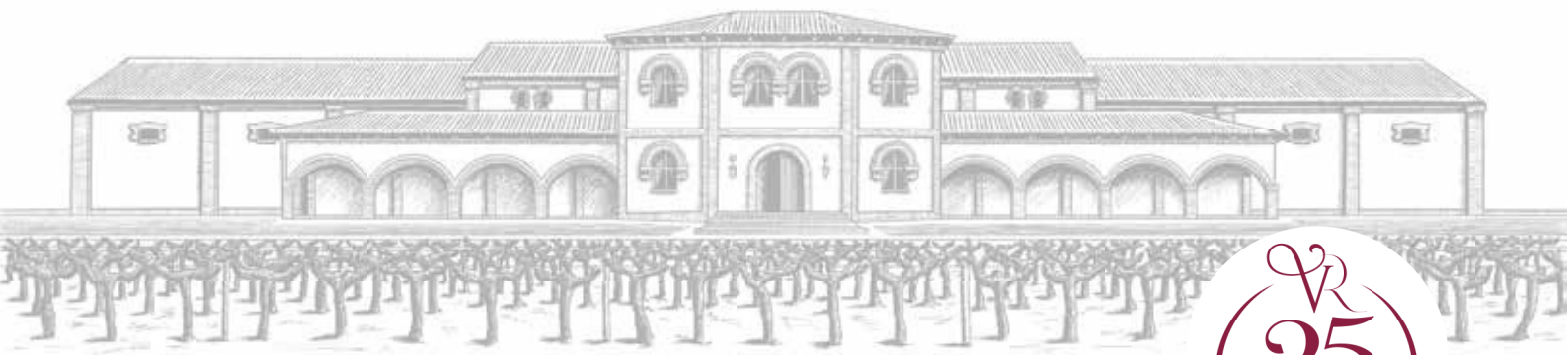




FINCA VEGA REAL

Edición 25 Aniversario

Celebramos 25 años de dedicación al vino con esta edición limitada, elaborada a partir de cepas viejas. Un vino único e irrepetible, reflejo de nuestra trayectoria en el corazón de Ribera del Duero. Un homenaje al tiempo, la tierra y el saber hacer.

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 de 500 L, roble francés de grano no
Maceración prefermentativa: 2 días Temperatura media de fermentación: 25° C
Fermentación alcohólica y maloláctica: 7 días
Trasiegos en barrica: 3
Descube: 18-10-2021
Tiempo en barrica: 8 meses en 500 L de Roble francés fino y 11 meses en 225 L en roble francés de grano fino nuevo
Tratamientos: Filtración
Embotellado: julio 2023
Producción: 1700 botellas

NOTA DE CATA

Intenso color granate de capa alta. Limpio. Aromas de fruta negra madura en perfecto equilibrio con un perfil especiado de la madera francesa de grano fino. Boca muy suave por su tiempo en botella pero de gran estructura y una tanicidad sutil y elegante. 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

Estuches de madera individual con botella de 75 cl.



BARBADILLO

DESDE 1821