



LAVEGUILLA

## LaVeguilla **Roble**

5 meses en barrica de roble

Tempranillo (100%)

### Nota de cata

**Color:** Rojo cereza, profundo, con fuertes matices violáceos.

**Aroma:** Frutas rojas con tostados de roble.

**Boca:** Especiado, equilibrado y sabroso. Retrogusto de torrefactos y regaliz.

### Elaboración

- Fermentación controlada a 28 °C.
- Maceración durante 20 días.
- Envejecimiento en barricas de roble francés durante 142 días.
- Cuatro meses en botella antes de salir al mercado.

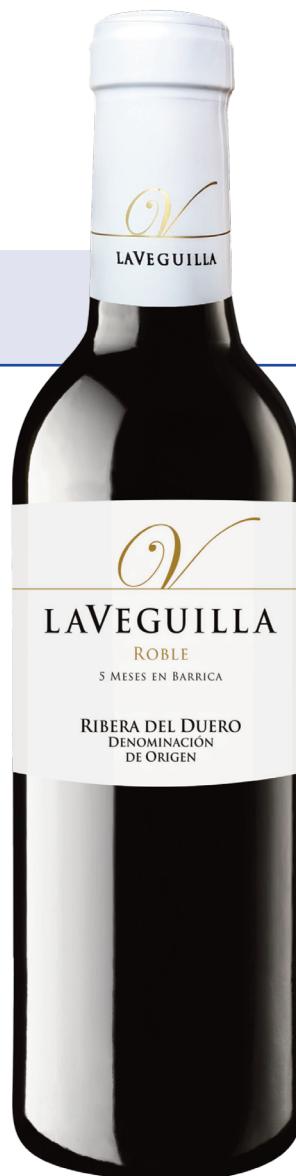
### Análisis

**Grado Alcohólico:** 14% Vol.

**Azúcar:** 1,30 g/l

**Acidez total:** 5,08 g/l

**PH:** 3,82



### Presentación

Botella de 37,5 cl

### Consumo

Servir entre 16 °C y 18 °C.

Perfecto para carnes rojas, asados, aves, pescados con cuerpo como el salmón y platos de pasta con salsas de carne.