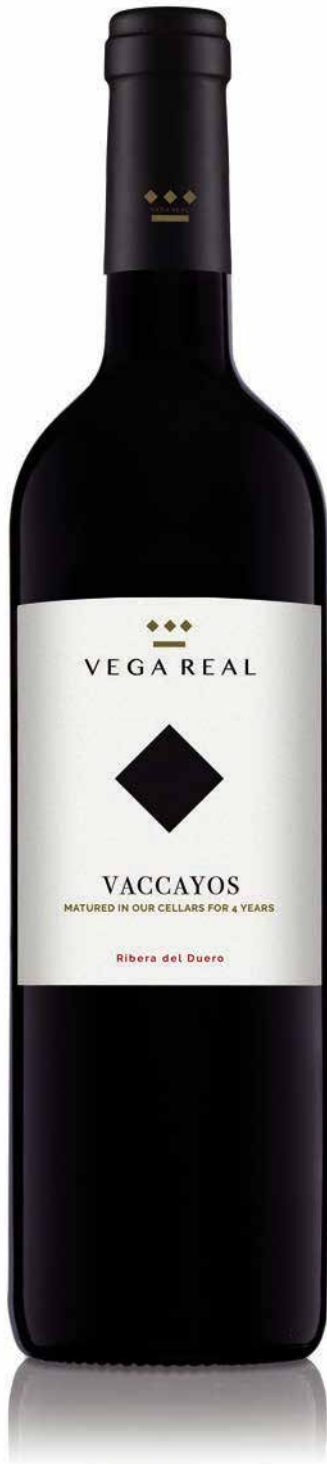




VEGA REAL

VACCAYOS 2016



DATOS BÁSICOS

Denominación de Origen: Ribera del Duero
Tipo de vino: Tinto Reserva
Variedad de uva: 100% Tinta del País (tempranillo)

CARACTERÍSTICAS ANÁLITICAS

Grado alcohólico 14.50% Vol
Glucosa + Fructosa 0.48 g/l
Acidez total 5,72 g/l
pH 3,53
Sulfuroso Total 71 ppm
Alérgenos Sulfitos
Apto para veganos

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Viñedo: Vendimia seleccionada de pagos con una media de 45 años y una altitud entre 800 y 920 m.
Vendimia: primera semana octubre 2016
Número de Hectáreas: 5 Hectáreas
Rendimiento: 2.500 kgs/hs
Tipo de suelo específico: Aluvión franco-arenoso
Poda: Vaso
Tipo de vendimia: Manual
Duración: 1 día

VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa: 3 días
Fermentación alcohólica: 16 días
Temperatura media de fermentación: 24° C
Descube: 10º día posterior al acabado de la F.A.
Final Maloláctica: 24 días después del descube
Trasiegos en depósito: 2
Tiempo en bodega: 594 días (19 meses)
Trasiegos bodega: 2
Tipo de bodega: francés grano fino
Embotellado: abril 2019
Tratamientos: Filtración

NOTA DE CATA

VISTA: Vino de capa alta, color rojo picota.
NARIZ: Compleja con buena intensidad. Tostados de madera con recuerdos a cacao. Tonos balsámicos y lácticos muy ligeros. Fondo de toques minerales.
BOCA: Entrada limpia. Muy potente. Gran estructura. Sensación sabrosa. Taninos dulces. La complejidad de nariz se traslada a boca llenándola de multitud de matices. Retrogusto largo y persistente.

MARIDAJE Y CONSUMO

Carne de caza, guisos tradicionales, carnes asadas a la leña, curados de ibérico y quesos curados.

Consumir preferentemente a una temperatura de servicio entre 16° y 18 °C.

FORMATO

Botellas con capacidad de 75 cl. en caja de 6 botellas.

PRODUCCIÓN

4.500 botellas.



BARBADILLO

DESDE 1821