

# Bodega y Viñedos vega moragona



## La del Pino

**Tipo de vino:** Vino de Guarda

**Variedad:** Tempranillo 2011

**Alcohol:** 14,50% vol.

**D.O.P.** Ribera del Júcar

**Estilo de vino:** Complejo e intenso.

**Sugerencias:** Vino de guarda, con lenta evolución.  
Conservación entre 13° y 18°.

**Elaboración:** Vendimia manual de un viñedo de más de 80 años, al abrigo de un pinar. Desgranado a mano, fermentado en barricas de roble francés allier durante 24 días de forma tradicional, con bazuqueros diarios. Fermentado con levadura autóctona de la propia uva. En las mismas barricas hace la fermentación maloláctica, el vino permanece en estas mismas barricas durante 14 meses.

**Nota de cata:** Puro tempranillo, color concentrado, en la nariz notas de frutas negras, fresco y especiado, con recuerdos minerales que aportan nuestros suelos de guijarros. En boca se muestra complejo, carnoso con taninos de grano fino y muy buena evolución en botella, combina estilo clásico y moderno.

**Maridaje:** Ideal para acompañar carnes de caza, guisos tradicionales y quesos curados.

**Temperatura:** Servir a 18° - 20°C

**Botella tipo:** Borgoña Baronne: 75CL.  
Botella color negro

**Cierre:** Tapón natural

**Cajas de madera**

1 botella    3 botellas    6 botellas

**GTIN13** 8-43-7002506223

