



Bodega y Viñedos
vega moragóna



La del Pino

Tipo de vino: Vino de Guarda (Reserva)

Variedad: Tempranillo

Alcohol: 14,5% vol.

D.O.P. Ribera del Júcar

Estilo de vino: Complejo e intenso.

Sugerencias: Vino de guarda, con lenta evolución.
Conservación entre 13°-18°C.

Elaboración: Vendimia manual de un viñedo de más de 90 años, al abrigo de un pinar. Desgranado a mano, fermentado en barricas de roble francés durante 24 días de forma tradicional, con bazuqueos diarios. Fermentado con levadura autóctona de la propia uva. En las mismas barricas hace la fermentación malo-láctica, 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 aterciopelado, 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 Capacidad: 75CL.
Botella color negro

Cierre: Natural

Caja 6 Botellas

Peso/botella	Largo	Ancho	Alto	Peso/caja
1,4	26,5	18	30	8,4

GTIN14 (6 Botellas) 1-84-37002-50622-0

GTIN13 8-437002-506223

