

Bodega y Viñedos vega moragona



La del Pino

Tipo de vino: Vino de Guarda

Variedad: Tempranillo

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

GTINI3 8-43-7002506223

