

PRODUCTO DE ESPAÑA



# VEGA DEMARA TEMPRANILLO RESERVA

---

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D. O. LA MANCHA

---

MARCA: VEGA DEMARA

---

AÑADA: 2011

---

VINO: tinto

---

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo

---

EDAD DE LA VIÑA: desde 1976

---

TERRENO: Pedregoso- Calcareo (Estructura y tipicidad cremosa).

---

ALCOHOL: 13,5 % Vol.

---



## VINIFICACIÓN

Vino varietal obtenido de uvas bien maduras procedentes de nuestros viñedos, vendimiadas a mano y transportadas en cajas para no dañar los racimos. Posteriormente se realiza una minuciosa selección del fruto y se transporta hasta los depósitos de fermentación donde se vinifica a temperatura controlada y con las más avanzadas técnicas enológicas.

## ENVEJECIMIENTO

El vino se introduce en las barricas de roble francés, después de doce meses de crianza en barrica nueva, lo embotellamos y guardamos en nuestros botelleros hasta completar su equilibrio y armonía.

## NOTAS DE CATA

Color rojo teja, brillante. Lágrimas largas y elegantes que presuponen amabilidad en boca. Muy buena intensidad aromática, largo y complejo, predominando las frutas maduras con tonos especiados de vainilla y canela. Notas muy interesantes de pimienta negra. En la boca buena entrada y estructurado, carnoso y redondo, muy buena expresión tánica de madera y fruta, complejo y amplio en el paso de la boca. Elegante y largo posgusto.

## MARIDAJE

Estofados, carnes a la brasa (cordero, chivitos), pescado al horno, guisos, carnes, quesos curados, patés.

**Temperatura de consumo recomendada:** 16-18 °C.

## LOGISTICA

**Botellas por caja:** 6 botellas.

**Cajas por palet:** 125 cajas

**Peso de la caja:** 7,9 kg

**Cajas por tanda:** 25 cajas

**Peso bruto:** 975 kg