



PRODUCTO DE ESPAÑA

# VEGA DEMARA TEMPRANILLO CRIANZA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D. O. LA MANCHA

MARCA: VEGA DEMARA

AÑADA: 2014

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 seis meses de crianza en barrica nueva, lo embotellamos y guardamos en nuestros botelleros hasta completar su equilibrio y armonía.

## NOTAS DE CATA

Color cereza muy intenso. En nariz predominan los aromas de frutos rojos y del bosque. Al contacto con el oxígeno salen aromas de regaliz, con un suave fondo especiado y tostado. Se mezclan con gran armonía todos los sabores de las frutas maduras con los tostados, especiados y vainilla del roble.

## MARIDAJE

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

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

## LOGISTICA

**Botellas por caja:** 6 botellas.

**Cajas por palet:** 105 cajas

**Peso de la caja:** 9,20 kg

**Cajas por tanda:** 21 cajas

**Peso bruto:** 966 kg