



PRODUCTO DE ESPAÑA

VEGA DEMARA TEMPRANILLO ROBLE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D. O. LA MANCHA

MARCA: VEGA DEMARA

AÑADA: 2018

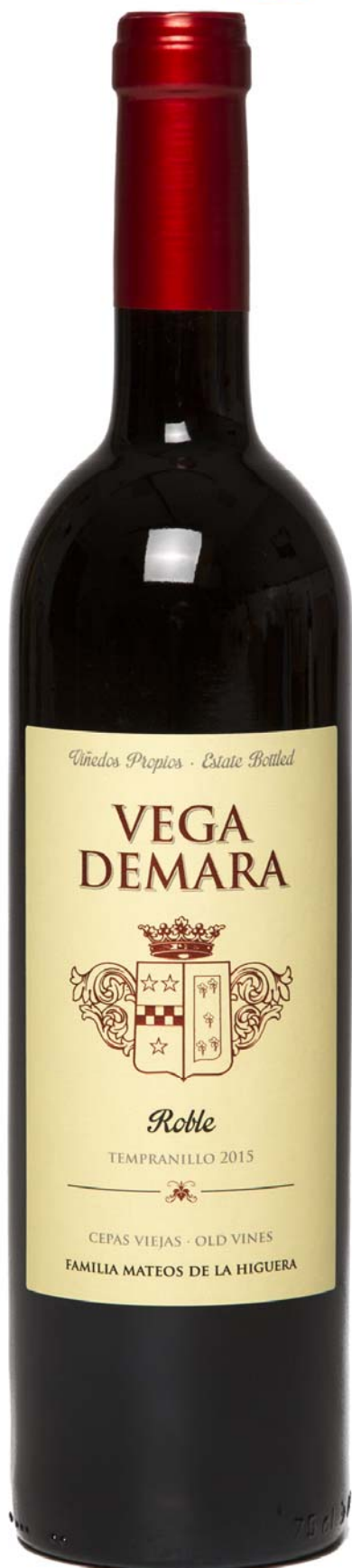
VINO: tinto

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo, Merlot

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

NOTAS DE CATA

De aspecto limpio, luce un color rubí intenso, elegante en nariz, muy buen equilibrio entre aromas de fruta y notas de madera (vainilla y torrefactos). En boca redondo, sabroso, la fruta y la madera están muy bien integradas.

MARIDAJE

Pasta con salsas ligeras, carnes a la brasa (cordero, chivitos), pescado de río, guisos, carnes, quesos blandos, setas.

Temperatura de consumo recomendada: 16 °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