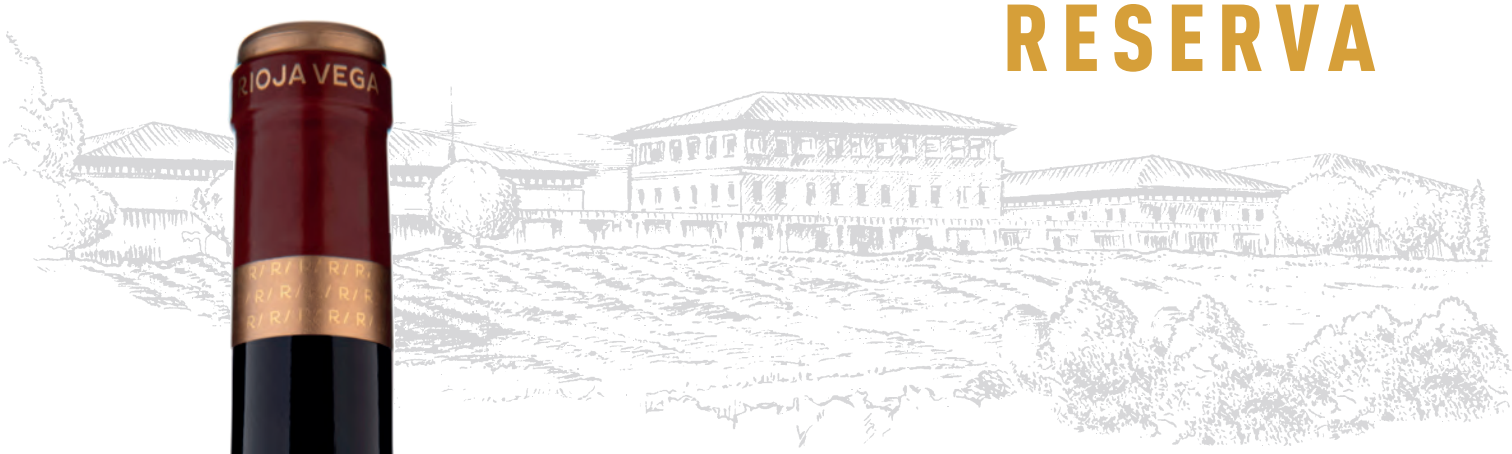
# RIOJA VEGA
# RESERVA



Tempranillo, Graciano, Mazuelo.

Este vino procede de la mezcla de uva perteneciente al viñedo de más de 50 años situado en la ladera de la Sierra Cantabria y del ubicado en la vega de la finca de 15 año de edad. Los trabajos realizados sobre estos viñedos han sido muy específicos, encaminados hacia una sanidad y maduración fenólica total del fruto. El resultado de todo ello ha sido un vino muy estructurado en boca al mismo tiempo que muy frutal en nariz.

Fermentación alcoholica de 10 días de duración. Maceración con hollejos durante 15 días. Temperatura de fermentación de 18°C. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable. La crianza se realiza durante dos años en bariicas de roble, 95% americano y 5% en francés. Finalizada ésta comienza un reposo mínimo de doce meses en botella.

Color rojo cereza picota, de capa alta, limpio y brillante.

Su aroma es intenso de fruta muy madura acompañada de aromas tostados, toffé y vainilla.

En boca es goloso y equilibrado, posee una estructura tánica de gran calidad, resulta aterciopelado y con muy buen balance.

RIOJA 1882 VEGA

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM
VEGANO