



AVELINO VEGAS

100

ANIVERSARIO

Varietats	100% Ull de llebre
Maridatge	Carns vermelles, caça major, rostits i formatges curats
Criança	Criança 80% en bótes noves de roure francès i 20% en diposits ovoides de formigó període: 16 mesos tant en bóta com en ovoide.
Anyada	2016
Grau alcohòlic	15,50%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Verema manual/taula de selecció fem una maceració pel·licular en fred durant 5 dies i la fermentació la fem en diposits troncocònics invertits.

NOTA DE CATA

Intens color cirera granat amb rivet robí. Notes especiades i de fruits secs.

RECONeixEMENTS

Tim Atkin 93 i Guia vins Gourmets 94. Peñin 92

MARIDATGE

Carns vermelles, caça major, rostits i formatges curats

AVELINO VEGAS

Celler fundat el 1950 per Avelino Vegas al poble segovià de Santiuste de Sant Joan Baptista. El celler va començar la seva activitat produint vins amb raïms de la zona. Avui dia, diversos membres de la tercera generació estan incorporats a la direcció del negoci.

POBLACIÓ

Peñañiel, Valladolid

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Ribera del Duero

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

REGIÓ

RIBERA DEL DUERO

VITICULTURA

Convencional

ANY DE CREACIÓ

1950