



AVELINO VEGAS 100 ANIVERSARIO

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Carnes rojas, caza mayor, asados y quesos curados
Crianza	Crianza 80% en barricas nuevas de roble francés y 20% en depositos ovoides de hormigón. periodo: 16 meses tanto en barrica como en ovoide.
Añada	2016
Grado alcohólico	15,50%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Los más románticos, Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

Vendimia manual/mesa de selección. hacemos una maceración pelicular en frio durante 5 días y la fermentación la hacemos en depositos troncocónicos invertidos. realizamos fermentación maloláctica tanto en barricas nuevas de roble francés como en depositos ovoides de hormigón.

NOTA DE CATA

Intenso color cereza granate con ribete rubí. aromas de fruta negra, notas especiadas y de frutos secos. muy elegante. en boca es potente, muy intenso y de taninos firmes. Postgusto persistente.

RECONOCIMIENTOS

Tim Atkin 93 y Guia vinos Gourmets 94. Peñin 92

MARIDAJE

Carnes rojas, caza mayor, asados y quesos curados

AVELINO VEGAS

Bodega fundada en 1950 por Avelino Vegas en el pueblo segoviano de Santiuste de San Juan Bautista. La bodega comenzó su actividad produciendo vinos con uvas de la zona.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
D.O. Ribera del Duero

REGIÓN
RIBERA DEL DUERO

AÑO DE CREACIÓN
1950

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Convencional

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Si

VITICULTURA
Convencional