



AVELINO VEGAS ÁUREO

Varietats	100% Ull de llebre
Maridatge	Carns vermelles, caça major, rostits, formatge i embotits curats
Criança	Criança 80% en bótes noves de roure francès i 20% en diposits ovoides de formigó període: 14 mesos tant en bóta com en ovoide.
Anyada	2018
Grau alcohòlic	14%
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

Color Cirera Granat. Aromes de fruita negra, notes de fruits secs i espècies amb un suau final torrat. En boca és intens, potent de sabor especiat i elegant.

RECONeixEMENTS

Tim Atkin 92 i Guia vins Gourmets 95. Peñin 90

MARIDATGE

Carns vermelles, caça major, rostits, formatge i embotits 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

Peñafiel, 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