



AVELINO VEGAS ÁUREO

producto.variedad	100% Tempranillo
desTexto	
producto.maridaje	Carnes rojas, caza mayor, asados, queso y embutidos curados
producto.crianza	Crianza 80% en barricas nuevas de roble francés y 20% en depositos ovoides de hormigón. periodo: 14 meses tanto en bodega como en ovoide.
producto.anyada	2018
producto.gradoAlcoholico	14%
producto.temperaturaDeServicio	16-18 °C
producto.viticultura	Convencional
producto.formato	75 cl.
producto.filosofiaDeElaboracion	Convencional
producto.momentoConsumo	Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Vendimia manual/ mesa de selección. hacemos una maceración pelicular en frio durante 5 dias 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.

PRODUCTO.NOTADECATA

Color Cereza Granate. Aromas de fruta negra, notas de frutos secos y especias con un suave final tostado. En boca es intenso, potente de sabor especiado y elegante.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

Tim A&S 92 y Guía Vinos Gourmets 95. Peñin 90

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

PRODUCTO.MARIDAJE

Carnes rojas, caza mayor, asados, queso y embutidos curados

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Ribera del Duero

BODEGA.REGION

RIBERA DEL DUERO

BODEGA.ANYOCREACION

1950

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Convencional

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional