



AVELINO VEGAS ÁUREO

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Carnes rojas, caza mayor, asados, queso y embutidos curados
Crianza	Crianza 80% en barricas nuevas de roble francés y 20% en depositos ovoides de hormigón. periodo: 14 meses tanto en barrica como en ovoide.
Añada	2018
Grado alcohólico	14%
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 frío durante 5 días y la fermentación la hacemos en depósitos troncocónicos invertidos. realizamos fermentación maloláctica tanto en barricas nuevas de roble francés como en depósitos ovoides de hormigón.

NOTA DE CATA

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.

RECONOCIMIENTOS

Tim Atkin 92 y Guía vinos Gourmets 95. Peñín 90

MARIDAJE

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

<https://www.iguazuvinos.com>

+34 934 807 041 / info@iguazuvinos.com

A VELINO 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

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Convencional

REGIÓN
RIBERA DEL DUERO

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Si

AÑO DE CREACIÓN
1950

VITICULTURA
Convencional