



CONDADO REAL

Vi negre jove elaborat al 100% amb raïm Ull de Llebre, procedents de vinyes seleccionades.

Varietats	100% Tempranillo
Maridatge	S'adapta molt bé amb carns blanques, arrossos, formatges suaus i embotits, així com per gaudir-lo com a aperitiu o amb plats quotidians que realcen la seva frescor i equilibri.
Anyada	2025
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Pel dia a dia, Amb amics

NOTA DE CATA

Presenta un color vermell picota intens amb rivets violacis brillants, típic d'un ull de llebre jove. Al nas ofereix aromes fresques i fruiteres, on destaquen notes de fruits vermells com pruna i gerds combinades amb matisos suaus especiats i herbals que aporten complexitat al conjunt. A la boca és mig-cos, ben equilibrat i fàcil de beure, amb un perfil afruitat sucós, tanins rodons i un final agradable que recorda a cirera àcida i fruits negres.

MARIDATGE

S'adapta molt bé amb carns blanques, arrossos, formatges suaus i embotits, així com per gaudir-lo com a aperitiu o amb plats quotidians que realcen la seva frescor i equilibri.

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

Peñañuel, Valladolid

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

V.T. Castilla y León

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

RIBERA DEL DUERO

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

1950

VITICULTURA

Convencional