iguazú
VINS AL MAJOR

CONDADO REAL

Vino tinto joven elaborado al 100 % con uvas Tempranillo, procedentes de viñedos seleccionados.

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Se adapta muy bien con carnes blancas, arroces, quesos suaves y embutidos, así como para disfrutarlo como aperitivo o con platos cotidianos que realzan su frescura y equilibrio
Añada	2025
Temperatura de servicio	16-18 ºC
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofia de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Para el día a día, Con amigos

NOTA DE CATA

Presenta un color rojo picota intenso con ribetes violáceos brillantes, típico de un tempranillo joven. En nariz ofrece aromas frescos y frutales, donde destacan notas de frutos rojos como ciruela y frambuesa combinadas con matices suaves especiados y herbales que aportan complejidad al conjunto. En boca es medio-cuerpo, bien equilibrado y fácil de beber, con un perfil frutal jugoso, taninos redondos y un final agradable que recuerda a cereza ácida y frutos negros.

MARIDAJE

Se adapta muy bien con carnes blancas, arroces, quesos suaves y embutidos, así como para disfrutarlo como aperitivo o con platos cotidianos que realzan su frescura y equilibrio

iguazú
VINS AL MAJOR

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
V.T. Castilla y León

REGIÓN
RIBERA DEL DUERO

AÑO DE CREACIÓN
1950

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Convencional

VIÑEDO PROPIO
Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Si

VITICULTURA
Convencional