iguazú
VINS AL MAJOR




# CONDADO REAL

Es un vino elaborado con las variedades Verdejo y Viura procedentes de nuestros viñedos en la zona del Duero. La uva Viura ofrece aromas cítricos que contribuyen a la frescura de la mezcla. La uva Verdejo aporta aromas de frutas tropicales y heno recién cortado.

| | |
|---|---|
| **Variedades** | 70% Verdejo - 30% Viura |
| **Maridaje** | Un vino para cualquier ocasión. Se puede acompañar con arroces, pescado, pasta y todo tipo de verduras. |
| **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 |

## ELABORACIÓN

Tras el despalillado, se efectúa una ligera maceración pelicular en frío para incrementar la intensidad aromática del mosto. La uva es prensada suavemente y el mosto limpio fermenta a temperatura controlada durante un periodo de 20 días. A continuación el vino nuevo es trasegado y permanece en contacto con las lías finas que le aportarán volumen y complejidad. Posteriormente se realiza el coupage y estabilización de los vinos.

## NOTA DE CATA

Precioso color amarillo pálido con suaves reflejos verdosos, limpio y brillante. En la nariz se puede encontrar aromas de pomelo, piña, mango y manzana. En boca es fresco y suave, con un final largo y afrutado.

## MARIDAJE

Un vino para cualquier ocasión. Se puede acompañar con arroces, pescado, pasta y todo tipo de verduras.

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*