iguazú
VINS AL MAJOR



CONDADO REAL

Es un vino rosado elaborado con uvas de la variedad Tempranillo cultivadas en la zona del Duero. Relación calidad/precio excepcional .

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Ideal para arroces, pastas, pescados y mariscos.
Añada	2025
Temperatura de servicio	8-10 ºC
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofia de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Para el día a día, Con amigos

ELABORACIÓN

Tras exhaustivos controles de madurez, se vendimia en la segunda quincena de Septiembre bajo un clima seco y caluroso, obteniendo una uva en perfecto estado de maduración. Tras una maceración pelicular en frío durante unas horas obtenemos este color tan bonito y unos aromas más intensos y complejos. A continuación el mosto limpio fermenta durante 20 días a temperatura controlada.

NOTA DE CATA

Precioso color rojo cereza picota intenso, limpio y brillante, Aromas de gran intensidad a frambuesas, regaliz, muy elegante. En boca es fresco, amplio y con un final agradable.

MARIDAJE

Ideal para arroces, pastas, pescados y mariscos.

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