

Vega Caledonia

D.O.C. RIOJA
Grandes Vinos de España

RESERVA

Vino Tinto

Origen:
Zona:
Tipo de vino:
Uvas:
Vol. Alc. (%):
Azúcar (gr / l):
Viñedos:
Elaboración de vino:

Vino tinto con 24 meses en roble francés y americano
La Rioja, España
Denominación de Origen RIOJA
95% Tempranillo y 5% Garnacha
13,5% vol. Alc.
1,9 gr / l
60 años de edad
Este vino se ha elaborado a partir de viñas viejas. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Criado 24 meses en barrica de roble y posteriormente criado en botella.

Notas de cata:

El resultado es un vino tinto rubí con colores teja, con delicados aromas a vainilla aportados por la madera de roble americano que lo ha contenido en su crianza. Estructurado, persistente y elegante en boca.

Gastronomía:

Ideal para todo tipo de carnes.

Temperatura para beber
y conservación:

17 - 18 °C (recomendado para servicio)
14-15 °C (temperatura de conservación)

Embalaje:

6 botellas por caja - 125 cajas por europalet
Botella de 750 ml Bordalesa pesada
Peso 415 gr - Alto 301 mm

Notas:



www.bodegashispanicas.es

