

# VENDIMIA SELECCIONADA

Vino Tinto

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

Notas de cata:

Gastronomía:

Temperatura de servicio:

Embalaje:

# Vega Saledoria

D.O.C. RIOJA  
Grandes Vinos de España

Vino Tinto Reserva  
La Rioja, España  
Denominación de Origen Calificada RIOJA  
80% Tempranillo - 20% Graciano  
14,0 % vol. alc.  
- gr/l  
50 años de antigüedad  
Viñedos propios. Vendimia manual con selección de racimos en viñedo y en bodega mediante mesa de selección.  
Maceración pre-fermentativa en frío durante 48-72 horas seguida de fermentación controlada entre 28° y 30° C realizada en depósitos de hormigón. Remontados enérgicos dos veces al día hasta terminar la fermentación. Maceración post-fermentativa con los hollejos durante 14 días. Fermentación maloláctica en depósito de hormigón.  
Envejecimiento: 24 meses en bodega de roble francés con trasiegos regulares cada 6 meses.

**Color:** Rojo rubí-teja brillante y de buena capa.  
**Aroma:** intenso, complejo y cálido en nariz, con elegante bouquet de crianza y notas de fruta fresca y madura combinada con toques de especias, vainilla y tostados.  
**En boca:** Bouquet aterciopelado, desarrollando con fuerza notas de frutos rojos bien maduros. Estructura potente y elegante. En el retrogusto se aprecian torrefactos, vainillas y ligeros toques balsámicos sobresaliendo las sensaciones de frutos rojos. Final largo y persistente.

Carnes rojas, asados, todo tipo de caza, quesos curados y foie.

16 - 18 °C (recomendado)

6 botellas por caja - 125 cajas por europalet  
Botella de 750 ml Bordalesa Pesada



[www.bodegashispanicas.es](http://www.bodegashispanicas.es)

