



# de 912 altitud

*Tierra arcillosa*

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
**RI  
BE  
RA**  
DEL  
DUERO

#### ELABORACIÓN

VIÑEDOS ARCILLO - CALIZOS  
VENDIMIA MANUAL, SELECCIÓN DE RACIMO  
100% TEMPRANILLO  
9 MESES EN BARRICA AMERICANA  
25 DÍAS DE MACERACIÓN

#### SERVICIO

TIEMPO DE APERTURA: 15 MIN  
TEMPERATURA: 16 °C

#### NOTAS DE CATA

ROJO PÚRPURA, INTENSIDAD MEDIA. Matices vivos.  
MUY LIMPIO Y BRILLANTE PREDOMINIO DE FRUTAS  
ROJAS, FRESA, FRAMBUESAS..., DESPUÉS APARECEN LOS  
RECUERDOS A TOSTADOS, VAINILLA, COCO, LÁCTICOS, CANELA...  
ENTRADA UNTUOSA, SU ACIDEZ NOS APORTA UN VINO VIVO Y FRESCO,  
CEREZAS Y MORA NEGRA, PASTELERÍAS TANINOS DULCES, EQUILIBRIO  
Y PERSISTENCIA VAINILLA Y CHOCOLATE.

RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO

Tierra arcillosa / Clay soil  
9 MESES EN BARRICA

912  
de  
altitud

Ve  
gan  
zo  
nes  
BODEGAS

Bodegas Veganzones  
C/ Rosario, 4 - Fompedraza  
47311 Valladolid - España / Spain  
Tel.: 983 03 60 10 - 618 67 59 95  
administracion@bodegasveganzones.com  
VISITAS GUIADAS / GUIDED TOURS  
www.bodegasveganzones.com

912  
de  
altitud