



de 912 altitud

Tierra caliza

C R I A N Z A

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO

ELABORACIÓN

VIÑEDOS CALIZOS
VENDIMIA MANUAL, SELECCIÓN DE RACIMO
95% TEMPRANILLO, 5% MERLOT
12 MESES EN BARRICA FRANCESA
30 DÍAS DE MACERACIÓN

SERVICIO

TIEMPO DE APERTURA: 25 MIN
TEMPERATURA: 17 °C

NOTAS DE CATA

CAPA MEDIA - ALTA, COLOR ROJO GUINDA
LÁGRIMA BIEN DEFINIDA, LIMPIO Y BRILLANTE
AROMAS VARIETALES CON RECUERDOS A FRUTAS
ROJAS Y MORAS BIEN MADURAS. PIEDRA CALIZA HÚMEDA
QUE DESAPARECERÁ PRONTO PARA DAR PASO AL CEDRO,
TABACO PASTELERÍA, HORNO DE PAN, TOSTADOS MUY FINOS
ENTRADA SUTIL, GLICÉRICA, SENSACIONES LÁCTICAS Y MARCADA
ACIDEZ. GRAN ACIDEZ MORA NEGRA Y TOFES



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