



# 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