



# Viejo Mundo®

Roble



#### ELABORACIÓN

VIÑEDOS ARCILLO - CALIZOS  
VENDIMIA MANUAL, SELECCIÓN DE RACIMO 100% TEMPRANILLO  
4 MESES MÍNIMO EN BARRICA FRANCESA Y AMERICANA  
18 DÍAS DE MACERACIÓN

#### SERVICIO

TIEMPO DE APERTURA: 5 MIN  
TEMPERATURA: 15 °C

#### NOTAS DE CATA

COLOR ROJO CEREZA, LIMPIO Y BRILLANTE  
NARIZ FRANCA, FRUTAS DEL BOSQUE, YOGURT,  
VIOLETA EN BOCA ENTRADA LÁCTEA, REDONDO,  
LOS AMARGOS, DULCES Y ÁCIDOS APARECEN DE  
FORMA ARMONIOSA LOS TOSTADOS DE LA BARRICA  
DESTACAN EN POST CON RECUERDOS A TABACO Y  
CANELA PALADAR MUY EQUILIBRADO Y SEDOSO EL  
VINO PROVOCA E INVITA A REPETIR



#### 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

