

2014 LAVEGUILLA CRIANZA RIBERA DEL DUERO D.O.

SPANIEN, RIBERA DEL DUERO



Intens, harmonisk og spændende

LaVeguilla er dyb kirsebærrød i glasset. Bouqueten vidner om rød frugt med vanilje og mørkt ristede toner. I ganen fornemmes vinen lækker muskuløs og opulent med flot struktur.

Nyd vinen til steaks, gryderetter eller modne oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.



Fremstilling

LaVeguilla er lavet på Tempranillo-druer, som høstes 3. uge i september. Umiddelbart efter høsten bringes druerne til vineriet, hvor behandlingen af druerne starter. Gæringen finder sted under kontrollerede temperaturer 28°C og udblødningen i 30 dage. Modningen finder sted på amerikanske og franske egetræsfade i 12 måneder. Efter aftapning på flaske hviler vinen atter i et år, inden den frigives til salg. Vær opmærksom på at vinens naturlige stabilisering kan afstedkomme aflejringer af lidt bundfald i vinen. Dette er kun et kvalitetstegn.

1 Guldmedalje
Berlin 2017

90 point
Wine Enthusiast

2 Sølvmedalje
L. Vinalies 2017

★★★★★
Smag på vin

91 point
Wine & Spirits
★★★★★
VinAvisen