



BODEGA Y VIÑEDOS AGEJAS

CABAÑAS DE POLENDOS
SEGOVIA



Roble



Denominación: I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León

Tipo de uva: Tempranillo

Añada: 2019

Vendimia: mediados octubre

Elaboración: Selección de racimo en viñedo. En bodega, la uva es despallada y transportada a depósitos de elaboración donde durante 10 días las uvas desarrollan a una temperatura controlada de 22°C la fermentación alcohólica. Posteriormente el vino se trasiega a depósitos de acero inoxidable donde se produce la fermentación maloláctica.

Una vez finalizado este proceso el vino pasa a **Crianza** en barrica de roble americano donde reposa por un mínimo de 7 meses antes de ser filtrado y embotellado.

Notas de cata: Rojo picota con ribete violáceo, frutas rojas maduras, finos tostados, muy equilibrado, sabroso con fusión perfecta de frutas y taninos.

Recomendaciones:

Servir a 16°C

Por su elaboración artesanal, el vino puede presentar precipitados.

Packaging:

Botella bordelesa troncocónica.

Corcho Hitech

Caja de 6 unidades

