



BODEGA Y VIÑEDOS AGEJAS

CABAÑAS DE POLENDOS
SEGOVIA



Alimentos
DE SEGOVIA

Roble

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

Tipo de uva: Tempranillo

Añada: 2018

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 4 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 borgoña.

Corcho 1+1

Caja de 6 unidades



Camino del Pavillo, s/n – 40392 Cabañas de Polendos – Segovia

info@agejasbodega.com · www.agejasbodega.com