



BODEGA Y VIÑEDOS AGEJAS

CABAÑAS DE POLENDOS
SEGOVIA



Tinto Joven

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

Tipo de Uva: Tempranillo

Añada: 2020

Vendimia: Medios de Octubre

Elaboración: Los racimos son seleccionados en el viñedo. Una vez entra en la bodega, se despalilla y se depositan en los depósitos de elaboración donde permanecen durante un periodo de 10 días realizando la fermentación alcohólica a una temperatura controlada de unos 22°C. Tras este proceso, los vinos se almacenan en depósitos de acero inoxidable donde realizan la fermentación maloláctica. Una vez terminada, el vino se clarifica, se filtra y se embotella.

Notas de cata: Intenso suave y afrutado. Predominan las notas de fruta negra y mermelada, aportando notas dulces al producto. En boca es concentrado y suave, de cuerpo medio, buena estructura y largo final.

Recomendaciones:

Servir a 14°C -16°C

Packaging:

Botella boroña

Corcho aglomerado Hi-Tech

6 unidades por caja



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

info@agejasbodega.com · www.agejasbodega.com