

RIVIERA

Wines & Spirits

VEGANTIGUA

Vegantigua hace referencia al pago de Quintanilla Carrantigua, ubicado en la zona de Vega junto a nuestra bodega, que empezó a comercializarse con el nombre de Vega de Yuso 2003.



España. **PAÍS**

Ribera del Duero. **D.O**

Excelente. **AÑADA**

04 de octubre. **FECHA DE VENDIMIA**

100% Tempranillo. **VARIEDAD**

Olivares de Duero y Valvuenas de Duero, Valladolid. **LOCALIDAD**

Viñedos jóvenes con edades de 15 a 25 años.
Con una producción media de 5,500 kg/ha y un tipo de suelo arcilloso-calcáreo. **VIÑEDO**

21 días en depósitos de acero inoxidable. **F. MALOLÁCTICA**

Al menos 9 meses de bodega americana y francesa. **ENVEJECIMIENTO**

Rubén Iglesias (Propietario-Gerente). **ENÓLOGO**

Vista: Rojo rubí, con tonos violetas en capa fina.
Nariz: Vino muy frutal y fresco, con tonos de fruta roja (cerezas, grosellas, moras). Un vino muy alegre. Sobresalen tonos tostados de la madera muy agradables sin tapar la fruta, tonos de tofes, cafés y vainillas.
Boca: Vino con taninos de la madera muy bien ensamblados. Es un vino con cuerpo persistente. **NOTA DE CATA**

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Zarcillo de Oro 2021, Premios Zarcillo.
Medalla de Oro. Concours Mondial de Bruxelles 2021.
2º Mejor joven roble, Premios Envero 2007.