

# Vegadero CRIANZA



**INTRODUCCIÓN.** Rigurosa selección de uvas de la variedad Tempranillo procedente de los viñedos anexas a la bodega en el término de La Aguilera (Burgos).

**ELABORACIÓN.** Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 10 días y después se continúa la maceración en el mismo depósito otros 12 días aproximadamente. La fermentación maloláctica también se realiza en depósitos de inoxidable.

**CRIANZA.** Una vez acaba la fermentación maloláctica, el vino envejece en nuestras galerías en barricas de roble, 50% francés y 50% americano, durante 12 meses. Antes de salir al mercado ha permanecido otros 12 meses en botella para redondearse.

**CATA.** Vegadero es un vino concentrado. Presenta en nariz un perfecto equilibrio entre fruta y roble que le hacen, a su paso por la boca, un vino amplio.

Temperatura de servicio: 16-18° C.

**INTRODUCTION.** Rigorously selected from the Tempranillo variety of grape and coming from the vineyards alongside the wine cellar of La Aguilera (Burgos).

**PRODUCTION.** Fermentation takes place in inox for 10 days and later continues to marinate in the same containers for another 12 days approximately. The malolactic fermentation is also carried out in stainless steel tanks.

**AGING.** Once the final fermentation is complete the wine is aged in our galleries in oak casks (50% French and 50% American) for 12 months. Before appearing on the market it is bottled for another 12 months ready to be delivered.

**TASTING.** Vegadero is a wine concentrated. Presenting the nose with a perfect equilibrium of fruit and oak which can be tasted in the palate in amplitude.

Serving temperature: 16-18 degrees c.



C/San Gregorio,2  
09400 - Aranda de Duero (Burgos - ESPAÑA)  
Tel/Fax: +34 947 545 419 - info@uvaguilera.com  
www.uvaguilera.com

RI  
BE  
RA  
DEL  
DUERO