

# AVELINO VEGAS

100 ANIVERSARIO

## DESCRIPCIÓN:

Vino tinto de parcela de la variedad Tempranillo procedente de viñas viejas, de más de 80 años de edad, situadas en la Aguilera (Burgos) .

## ELABORACIÓN:

Vendimiado a mano, la uva llega en cajas a la bodega. Se recepciona y se reserva en frío hasta alcanzar los 3°C., después los racimos son seleccionados, apartando restos de hojas y partes herbáceas, despallillados suavemente, sin estrujar.

El encubado de la uva se realiza por gravedad en los depósitos troncocónicos invertidos de diseño propio. Se realiza, durante 5 días, la maceración pelicular en frío, para implementar los aromas varietales en la fermentación. En la fermentación alcohólica se extrae mediante remontados y "delastages" todo el potencial de estas maravillosas uvas. El vino nuevo es descubado y prensado suavemente en la prensa neumática vertical. A continuación el vino realiza la fermentación maloláctica, una parte en barrica nueva de roble francés, otra parte en depósitos ovoides de hormigón.

Posteriormente realiza una crianza en barricas de roble francés de grano extrafino y en depósitos de hormigón ovoides.

## NOTA DE CATA:

Intenso color cereza granate con ribete rubí.

Aromas de fruta negra, notas especiadas y de frutos secos muy elegante

En boca es potente, muy intenso, de taninos firmes y elegantes. Postgusto persistente.

## RECOMENDADO CON:

Carnes rojas, caza mayor, asados y quesos curados.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16 - 18°C

## DATOS LOGÍSTICOS:

EAN Botella: 8412934324503

Medidas Botella: 313,8 x 91,7 mm

Peso: 1.947 gr.

Cierre: Corcho Natural

EAN Caja madera (6 botellas): 8412934824508

Medidas Caja: 34 x 30 x 21 cm

Peso: 14 kg.

80 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,48 m.)

66 cajas / fila

Peso Pallet: 949 kg

