

Vegantigua 2023

"Una parte de la historia y
las costumbres de nuestra tierra"

HISTORIA

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

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

AÑADA: Muy buena

FECHA DE VENDIMIA: 25 de septiembre

VARIEDAD: 100% Tempranillo

LOCALIZACIÓN DEL VIÑEDO: Olivares de Duero y Valbuena de Duero, Valladolid.

VIÑEDO: Se elabora con viñedos jóvenes de gama alta. Con una producción media de 5.500 kg/ha y un tipo de suelo arcilloso-calcáreo.

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

ENVEJECIMIENTO: Al menos 10 meses de barrica americana y francesa.

ENÓLOGO: Rubén Iglesias (Propietario-Gerente)

ANÁLISIS DE CATA

COLOR: Rojo púrpura, 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.

RECONOCIMIENTOS



MEDALLA DE ORO,
BACCHUS 2024



ZARCILLO DE ORO 2021,
PREMIOS ZARCILLO



MEDALLA DE ORO,
CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2021



2º MEJOR JOVEN ROBLE",
PREMIOS ENVEROS 2007



RI
BE
RA
DUERO

WINE MODERATION
ELIGE COMPARTIR GUIA

