



Vegantigua 2024 “Un joven roble y expresivo”

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.