



Vega de Alcabozo

Roble

Elaborado con uva tempranillo (cencibel) y uva cabernet sauvignon.

La uva tempranillo procede de plantación vieja, 17 años, esto aporta dos matices muy redondos y personales.

La vendimia se realiza en el momento preciso y a .mano. no se utiliza maquina de recolección.

Tiene 7 meses de maduración en barrica roble americano y francés y 6 meses de botella.

Anualmente se producen 7000 botellas aproximadamente. Dependiendo de la cosecha correspondiente.

Formato: Botella de ¾ negra y en cajas de 6 unidades.

Cata:

Color: Tonos de juventud y crianza en perfecta convivencia. Cerezas maduras en capa, con ribetes tostados que reflejan su paso por barrica de roble.

Nariz: Equilibrio fruta-madera, con notas de eucalipto y regaliz bien ensamblados con un fondo de tostado picante y vainilla.

Boca: Complejidad varietal y ligeros gustos confitados y lácteos establecen una estructura compleja que junto con la tanicidad nos deja un lleno de boca sabroso.

Temperatura de servicio: 18° C.

AÑADAS DE PEDRO MUÑOZ, S.L.

C/Estrella, 5 13620 PEDRO MUÑOZ (Ciudad Real)

Tel. y Fax: 926586055

e-mail:contacta@alcabozo.com www.alcabozo.com