

Encomienda de la Vega, nombre del lugar donde se asienta la bodega, es un concepto de vino fácil de beber, ideal para el tapeo o el día a día para esa gente que tiene la sana costumbre de comer con vino rutinariamente.

Tipo de vino: tinto 6 meses en barrica

Graduación: 14% Vol.

Variedad de uva: Tinta de Toro

Viñedos: hasta 15 años de antigüedad, principalmente asentados en suelos frescos y franco - arenosos.

Época de vendimia: primeros días de vendimia, buscando menor graduación alcohólica, una punta de acidez y aromas más sencillos.

Vendimia: manual en cajas de 15 kilogramos

Fermentación alcohólica: en depósito de acero inoxidable durante 10 días, con fermentación a 24°C para preservar frescor. Bazuqueos diarios.

Fermentación maloláctica: depósitos inox.

Crianza: seis meses en barrica bordelesa de roble americano y francés.

Cata: Fase visual: capa media de color cereza

Nariz: frutillos rojos, recuerdos a regaliz

Boca: amable, ágil y con una punta de acidez.

Tª de Servicio recomendada: 15°C

Gastronomía: calderetas de pescado, verduras, tapas, embutidos, arroces....

Consumo preferente: tres años

Presentación: botella 75 cl

