



VEGA BUSIEL ENVEJECIDO

Denominación de Origen Vino de la Tierra de Castilla y León

Denomination of Origin Vino de la Tierra de Castilla y León

Rojo picota con tonos azulados, con buena capa, brillante. Aromas a vainilla, especias, frutas maduras, caramelo y algo de eucalipto. En boca es amplio, redondo, equilibrado con un perfecto ensamblaje con la madera. Su amplia retronasal te proporciona una agradable persistencia en el tiempo.

Cherry red with bluish tones; good depth, bright. Aromas of vanilla, spice, ripe fruit, caramel and hints of eucalyptus on the nose. A strong balance between the wood tannins and the wine can be noticed on the palate. Likewise, the alcohol content, acidity and tannins are in perfect harmony. It is powerful, opening out splendidly in the mouth, and its long-lasting finish stays with you over time.



TIPO // TYPE:

Vino tinto. Crianza. Criado durante dos años como mínimo, con seis meses de barrica de roble como mínimo.

Red wine. Crianza. Aged for at least two years, with a minimum of six months in oak barrel.

COMPOSICIÓN // COMPOSITION:

Mayoritariamente Syrah y con algo de Tempranillo.

Mainly Syrah with some Tempranillo.

ANÁLISIS // ANALYSIS:

Grado alcohólico // Alcoholic content: 13.50% vol.

Acidez total (TH2) // Total acidity (TH2): 5 g/l.

Acidez volátil (Acético) // Volatile acidity (Acetic acid): 0.50 g/l.

Sulfuroso libre // Free sulphurous: 30 ppm.

Azúcares reductores // Residual sugars: 2 g/l.

PH // PH: 3.70

CONSUMICIÓN // CONSUMPTION:

Temperatura de consumo // Drinking temperature: 14° - 16° C

Temperatura de servicio // Serving temperature: 14° - 16° C

CONSERVACIÓN // CONSERVATION:

Lugar suavemente ventilado y oscuro.

Store in a dark, slightly ventilated place.

Temperatura óptima // Optimum temperature: 16 °C

Humedad óptima // Optimum humidity: 70%



VEGA BUSIEL ENVEJECIDO 

Denominación de Origen Vino de la Tierra de Castilla y León // Denomination of Origin Vino de la Tierra de Castilla y León