


[Español](#)   [English](#)
[Ver cesta](#) / [Mi cuenta](#)
[Inicio](#)   [Tienda](#)   [La empresa](#)   [La bodega](#)   [Restaurante](#)   [Enoturismo](#)   [Eventos](#)   [Blog](#)   [Contacto](#)
[Inicio](#) / [Tienda](#) / [Destacados](#) / Vega Ibor Barrica 6 meses

### Categorías

[Vinos](#)  
[Cava](#)  
[Ron](#)  
[Destacados](#)

### Newsletter

Suscríbete a nuestra newsletter y entérate de todas nuestras novedades. ¡Es gratis!

Correo electrónico

[Apuntarse ahora](#)



## Vega Ibor Barrica 6 meses

**4,50€**

Vivo color rojo granate, de capa media, con ribetes púrpuras. Aroma intenso de cacao, regaliz, bayas negras y ciruelas confitadas al que se suma un particular carácter mineral y balsámico.

Destacan leves toques mentolados junto con un bouquet tostado y vainilla. En boca se muestra vigoroso y amplio. De gran cuerpo, lleno, taninos dulces y ligeramente cálidos, redondo, con volumen, retrogusto largo de mermelada, fruta roja y torrefacto. Fiel reflejo de la tipicidad del terruño.

Nº de unidades

[Añadir al carrito](#)

SKU: 8425045000792. Categorías: [Destacados](#), [Vinos](#).

### Descripción del producto

[Compartir](#)

**D.O.:** Vino de la Tierra de Castilla

**TIPO:** Vino tinto envejecido seis meses en barrica de roble

**AÑADA:** 2014

**VARIEDAD:** Tempranillo o Cencibel 100%

**GRADO:** 14 % Vol.

#### PROCESO DE ELABORACIÓN

La vendimia se realizó durante la segunda quincena de septiembre en **parcelas seleccionadas de Tempranillo de 22 años**. El mosto fermentó en presencia de los hollejos durante 20 días a razón de dos remontados diarios, a una temperatura controlada de 26°C. Tras el descube, terminó la fermentación maloláctica y pasó a **crianza en barricas de roble americano durante seis meses**, tras los cuales permaneció en botellero 18 meses.

#### MARIDAJE

Maridaje perfecto con carnes rojas (ternera, buey), carne de cerdo al horno, cabrito o cordero asado, caza

menor (conejo, perdiz y codorniz), pescados azules en salsas salpimentonadas, carnes magras, estofados de legumbres, comida Thai y quesos manchegos.

**PREMIOS**

Medalla de Oro Mundus Vini 2010. Mejor vino tinto 2009 procedente de España. Alemania; Mejor Vino en relación Calidad-Precio. Alemania; 90 Puntos. Guía Campsa 2010. Segundo Premio Vino Tinto de la Tierra de Castilla 2008. Medalla de Plata. Concurso Mundial de Bruselas 2007; Bacchus de Oro. Concurso Bacchus 2006.; Mejor Vino Tinto de la Tierra de Castilla 2006; Medalla de Oro Concurso Internacional Tempranillos al Mundo 2005.; Medalla de Oro Wine International Challenge 2005.

<http://bodegas-real.com/tienda/destacados/vega-ibor-6-botellas-2/?v=19d3326f3137>

*Safra 2012. Jantar La Ribotta, no Carmina Bistrô em 17/09/2016.*