


[Ver cesta](#) / [Mi cuenta](#)
[Inicio](#) [Tienda](#) [La empresa](#) [La bodega](#) [Restaurante](#) [Enoturismo](#) [Eventos](#) [Blog](#) [Contacto](#)
[Inicio](#) / [Tienda](#) / [Destacados](#) / Vega Ibor Garnacha Tintorera 2015

Categorías

Vinos
Cava
Ron
Destacados

Newsletter

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

Correo electrónico

[Apuntarse ahora](#)



Vega Ibor Garnacha Tintorera 2015

3,50€

Brillante y muy cubierto, color rojo rubí con irisaciones violáceas. Aroma franco, fresco, muy varietal, con marcados aromas de fruta negra (ciruela, zarzamora), aromas de aceituna negra, regaliz, con carácter salino, y con recuerdos a fruta roja fresca. Floral, recuerdos de aromas de rosa. Amplia, vino directo. Mantiene buen frescor y acidez, la cual está en gran equilibrio con las sensaciones golosas y cremosas. Tanino propio de su juventud, siendo un tanino frutal y agradable.

Descripción del producto

[Compartir](#)

MARCA: Vega Ibor
D.O.: Vino de la Tierra de Castilla
TIPO: Vino Tinto Joven
VARIEDAD: 100% Garnacha Tintorera
GRADO: 15,0 % Vol.
AÑADA: 2015

PROCESO DE ELABORACIÓN

La elaboración de este vino comienza con una **cuidadosa selección de las parcelas de viña de garnacha tintorera** con más edad y menor producción.

Vendimia nocturna y encubado de la uva a 10 °C sin estrujar.

Se mantiene en frío durante 4 días, a partir de los cuales la fermentación alcohólica influye en el aumento de la temperatura hasta alcanzar una temperatura máxima de 25 °C.

Los procesos de extracción son realizados con la finalidad de conseguir una justa extracción, para ellos se realizan remontados cortos y muy espaciados en el tiempo.

Tras 15 días de encubado se separa el vino yema, el cual se trasiega pasados 15 días tras la sedimentación natural de las lías más pesadas.

Previo al embotellado se realizan los tratamientos de estabilización y filtrado del vino.

MARIDAJE:

Asados de cordero, carnes gelatinosas como las manos de cerdo o callos, estofados de carne, carnes de textura suave como aves de corral. Perfecto para acompañar con pastas y legumbres, además de maridar con quesos suaves o medianamente fuertes

Safra 2014. Jantar em 15/10/2016.