

Vino

Botella · Tempranillo (viñas de 50 años de edad media) · 14 meses en barricas nuevas de roble francés y depósitos de hormigón

- Tempranillo de viñas con una edad media de 50 años
- Criado 14 meses en barrica nueva de roble francés y depósitos ovoides de hormigón
- Vendimia por parcelas en cajas de 12 kg y maceración en frío previa
- Temperatura de servicio: 16-18 °C

Características

Tipo de producto	Vino
Calidad	Premium
Formato	Botella
Maduración	14 meses en barricas nuevas de roble francés y depósitos de hormigón
Variedad	Tempranillo (viñas de 50 años de edad media)
Graduación	14,5 % vol.
Volumen	750 ml
Elaborador	Bodegas Avelino Vegas
Elaborado en	Peñafiel (Valladolid), España
Denominación de origen	DO Ribera del Duero

Los Mandamientos del Vino (conservación y consumo)

Cómo conservar

Con la botella tumbada, en un lugar fresco y oscuro, sin cambios bruscos de temperatura.

Cómo consumirlo

Sírvelo a 16-18 °C. Una vez abierto, tápalo bien y tómalo en 2 o 3 días.

Nota de cata

Color cereza granate, aromas de fruta negra, frutos secos y especias con final tostado suave. En boca intenso, potente, especiado y elegante.

Monjamón y más · DONIBERICOSHOP SL · Cuesta Raqueta 4, 37001 Salamanca · jamones@monjamonymas.com · +34 900 433 404 · www.monjamonymas.com

Ficha actualizada el 23 de octubre de 2026. Los datos pueden variar ligeramente entre lotes; manda siempre la etiqueta del producto.