

Vino

Botella · 100 % Tempranillo (viñedos de más de 40 años) · Crianza, 12 meses en barricas nuevas de roble americano

- 100 % Tempranillo de viñedos de más de 40 años
- Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble americano
- Acompaña platos de cuchara, carnes rojas, cordero, caza menor y quesos curados
- Temperatura de servicio: 16-18 °C

Características

Tipo de producto	Vino
Formato	Botella
Maduración	Crianza, 12 meses en barricas nuevas de roble americano
Variedad	100 % Tempranillo (viñedos de más de 40 años)
Graduación	14,0 % 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

Rojo violáceo de capa alta, muy expresivo en nariz con frutas rojas y negras, vainilla y tostados. En boca potente, envolvente y suave, de final largo y fresco.

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.