

BODEGAS VAGAL

CUVÉE JOANA

Barrica 9 meses 2014



TEMPRANILLO 100% BIODINÁMICO

Nuestros viñedos se encuentran sobre el antiguo cauce de un río, en el Páramo de Corcos, en su lado segoviano, a 940 metros de altitud. Tempranillo 100% de 24 años, plantado sobre terrenos arcillosos con fondo calizo y en la superficie canto rodado.

Precursores de las teorías del Austriaco Rudolf Steiner. Armonía entre el mundo animal, vegetal, mineral y astral, buscando el equilibrio natural del viñedo.

Viticultura Biodinámica.

Con una estancia en Roble Francés durante 9 meses.

Vendimia realizada a mano.

14,00 % VOL.

NOTA DE CATA

Vista: Rojo cereza con reflejos violetas, de capa media cubierta, límpido y muy brillante.

Nariz: De buena intensidad, equilibrio natural entre frutas rojas maduras y elegantes tostados de madera y cacao, con final balsámico.

Boca: Con entrada carnosa, golosa y elegante. De paso alto, bien madura y sin aristas. Recuerdos de frutas negras frescas, bien armado en todo el recorrido con un final equilibrado, aterciopelado y frutal.

Es un vino muy cómodo con mucha personalidad.

Temperatura de consumo entre 14 y 16°C.

Acompañar con carnes rojas, caza, embutidos, legumbres y quesos curados.

D.O. VALTIENDAS