



LA LEGUA

BODEGAS Y VIÑEDOS LA LEGUA
LA LEGUA
THE DRINKING PIG
IGP Castilla y León – Tinto 2016



REGIÓN
Castilla y León
España

**INDICACIÓN GEOGRÁFICA
PROTEGIDA**
Castilla y León

VARIEDADES
100% Tempranillo

CRIANZA
12 meses

ALCOHOL
13,5 % Vol

ACIDEZ TOTAL
5,56 g/l

PH
3,47

AZÚCAR RESIDUAL
1,40 g/l

TAMAÑO BOTELLA
75 cl/ 1,5 l

TAPÓN
Corcho natural

PRODUCCIÓN
35.000 botellas

VIÑEDO

Uva de la variedad Tempranillo procedente de cepas con una antigüedad media de 25 años.

VINIFICACIÓN

Utilización de levaduras autóctonas. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, maceración media-larga antes de la fermentación maloláctica. 12 meses de crianza en barricas de roble americano y francés.

CATA

Intenso color rojo picota. Intensos aromas varietales con notas tostadas, torrefactos y confitura de frutas. En boca, es carnoso, sedoso y redondo con recuerdos de frutos negros maduros, sotobosque. Madera muy bien integrada.

SERVICIO Y MARIDAJE

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16-18°C

Maridaje perfecto con carne de cordero, cerdo, platos a la parrilla, y con todo tipo de sabores especiados.

Ctra. Cigales km 1
Fuensaldaña 47194
Valladolid España

Tel.: + 34 983 583 244
lalegua@lalegua.com
www.lalegua.com

