



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

**VARIETADES**  
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](http://www.lalegua.com)

