

Vetas Junior 2014



Tipo: Tinto Roble

Producción: 5166 Botellas

Variedades: Cabernet Sauvignon 35%, Cabernet Franc 35%, Petit Verdot 30%

Grado alcohólico: 13,5% Vol

Elaboración: El control de la temperatura y el tiempo de maceración y fermentación ha permitido extraer los aromas primarios de fruta de las distintas variedades.

Crianza: 8 meses en barricas de roble francés de 3º vino

Fecha de vendimia: 08/09/2014

Fecha de embotellado: 29 de septiembre 2015

Fecha de salida al mercado: 01 de Enero 2016

Presentación: Botella bordelesa de 75cl o Magnum de 150cl

Conservación: 16°C protegido de la luz y la humedad.

Consumo: 16-18°C

Cata: Color mora con ribetes frambuesa y capa media alta. Aromas intensos a frutas frescas, negras del bosque (moras, arándanos), flores de violetas, un poco de balsámicos. A copa movida, aparecen aromas secundarios de bollería y terciarios de madera suave con especies de vainilla.

En boca es cálido, elegante, suave, floral, con fruta muy presente y fresca de mentolados. Tiene una acidez muy equilibrada, es envolvente, armonioso con taninos de la fruta muy sedosos.