



Vera Vides

Vino de pueblo de La Aguilera. Elaboración respetuosa con mezcla de variedades como tempranillo, garnacha, bobal y albillo mayor para crear unos vinos frescos y muy bebibles, procedentes de viticultura sostenible.

Nota de cata

“Andrea Sanz describe esta mezcla de 75% Tinto Fino, 10% Bobal, 10% Albillo Mayor y 5% Garnacha como “nuestro vino tinto de estilo cosechero”, aludiendo al estilo fresco del vino y a la inclusión del 20% de raspón. Jugoso, floral y cautivador, es el tipo de vino que querrás beber ligeramente frío, mostrando sabores a granada y fresa silvestre, con una acidez vibrante y un nivel de alcohol refrescantemente bajo.” Tim Atkin MW (añada 2023).

- ★ 92 Puntos Tim Atkin MW
- ★ 92 Puntos Tim Atkin MW (2023)
- ★ 92 Puntos Tim Atkin MW (2021)
- ★ 92 Puntos Tim Atkin MW (2019)

VUELVE EL COSECHERO

Añada	2024
Variedad/es utilizadas (con %)	85% tempranillo, 5% bobal, 5% albillo mayor, 5% garnacha
Envejecimiento y tipo de bodega	8 meses en depósito de Inox
Nombre y ubicación de viñedo/parcelas	Diversas parcelas de La Aguilera
Edad del viñedo	Tempranillo 25 años, variedades 80 años
Altitud del viñedo	850 metros
Tipo de suelo	Suelos principales conglomerados, y secundarios francos. (Mezcla de La Aguilera)
Tipo de viña	Vaso en secano
Fecha aproximada de la vendimia	9 Septiembre
Nombre del productor	Enóloga: Andrea Sanz Viticultor: Pablo Arranz
Primer año de elaboración de este vino	2011
Detalles de la elaboración del vino	20% Raspón, fermentación baja temperatura, suave macerado

Alérgenos: contiene sulfitos.
Apto para veganos