

Vendimia Seleccionada Vino de Autor

A partir de uvas procedentes de cepas viejas de más de 40 años controladas en nuestra propiedad hacemos la vendimia manual seleccionada en pequeñas cajas. A su recepción en bodega efectuamos los controles precisos para asegurarnos la máxima calidad. Estos y otros muchos aspectos hacen de Vitulia Vendimia Seleccionada, un verdadero regalo de la Ribera del Duero.

Cata:

-  **Variedad:** 98 % Tempranillo, 2 % Merlot.
-  **Estancia en barrica:** fermentación maloláctica y crianza en barrica nueva durante 24 meses (70 % roble francés y 30 % roble americano).
-  **Color:** brillante y atractivo color rojo picota de muy buena capa.
-  **Nariz:** la primera impresión en nariz muestra una gama aromática frutal intensa, con recuerdos de frutos negros que dan paso a aromas tostados y un sutil toque especiado que le otorgan una grata complejidad.
-  **Boca:** amplio y carnoso. Con tanino redondo y amable, que produce unas placenteras sensaciones táctiles con un retrogusto persistente en el que reaparecen las notas frutales y los tostados de la fase olfativa.
-  **Platos:** todo tipo de carnes.

Consejos al consumidor:

- Conservar en lugar fresco entre 12 y 16 °C.
- El vino después de viajar, necesita reposar al menos 48 horas antes de consumirse.
- Es preferible decantar el vino antes de su consumo.
- Degustar a una temperatura de 16 °C.

BODEGAS VITULIA S.L.

P.I. Allenduedero | C/ Sendín P-49

09400 ARANDA DE DUERO - BURGOS - ESPAÑA

Móviles (+34) 695 30 50 40 (+34) 636 97 24 32

Tel./Fax (+34) 947 51 50 51 | vitulia@bodegasvitulia.com

www.bodegasvitulia.com



*From grapes of very old vines with more than 40 years controlled in our property we select manually the harvest in small boxes. At their receipt in the winery all the inspections needed are made to ensure the highest quality. These aspects make **Vitulia Selected Harvest**, a gift from the Ribera del Duero.*

Taste:

-  **Variety:** 98 % Tinto del Pais, 2 % Merlot.
-  **Stay in Barrel:** malolactic fermentation and aging in new barrels for 24 months (70 % French oak and 30 % American oak).
-  **Colour:** brilliant cherry red color and attractive very good coat.
-  **Nose:** the first impression in the nose shows intense fruit, with hints of dark fruit aromas following by toasty and spicy notes with a pleasing complexity.
-  **Mouth:** ample and fleshy. With nice round tannins, which produce a pleasant tactile sensation with a lingering aftertaste that reappear in the fruit and toasty notes of the olfactory phase.
-  **Dishes:** all kind of meat.

Consumer Tips:

- Store in a cool place between 12 and 16 °C.
- After travelling, wine needs to settle at least 48 hours before consuming.
- It is best to decant the wine before drinking.
- Serving temperature: 16 °C.

