







Barrica 11 meses

El vino joven se hace envejecer en barricas de Roble francés 70 % y americano 30 %, dando lugar a un vino que manteniendo toda su expresión frutal se ve enriquecido por suaves aromas tostados y torrefactos. Se mantiene al menos 11 meses en barrica para conseguir un Tinto Roble espléndido.

Cata:

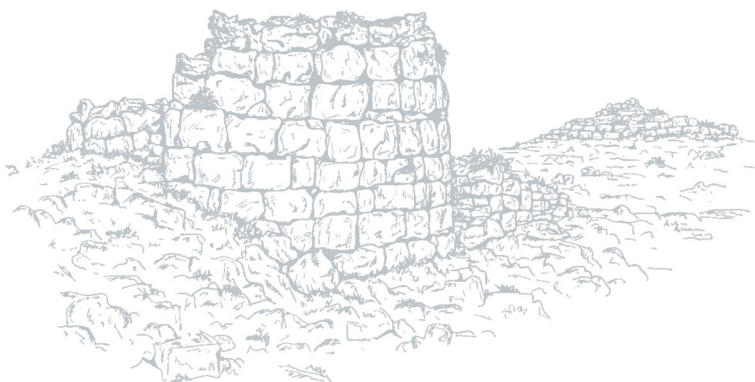
-  **Variedad:** 100 % Tinto del País.
-  **Estancia en barrica:** al menos 11 meses.
-  **Color:** rojo intenso con ribetes morados. Lagrimeo en copa.
-  **Nariz:** aromas sutiles de torrefacto mezclados con las frutas como zarzamora y grosella. Se aprecia su paso por barrica.
-  **Boca:** con un paso por boca delicado y frutoso, tiene taninos suaves y ligeramente dulces, es equilibrado e intenso.
-  **Platos:** jamón, carnes blancas y rojas.

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.
- 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



The young wine is aged in French 70 % and American 30 % oak barrels, resulting in a wine which keeps all its fruit expression and is enhanced by soft toasted and roasted aromas. It is maintained at least 11 months in oak barrels to achieve a splendid Wine, so that in some vintages it can also appear as Crianza.

Taste:

-  **Variety:** 100% Tinto del País.
-  **Aging in barrels:** at least 11 months.
-  **Colour:** deep red with purple and tears in the glass.
-  **Nose:** roasted aromas blended with blackberry and currant fruit. It can be noted its passing through the barrel.
-  **Mouth:** with a delicate and fruity palate, it has soft tannins and slightly sweet, is balanced and intense.
-  **Dishes:** ham, white and red meats.

Consumer Tips:

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