




Crianza

La elaboración con uvas seleccionadas de cepas viejas, junto con características de nuestro terruño y clima singulares, hacen de Vitulia Crianza un vino armonioso y exclusivo a destacar en su Bodega.

Cata:

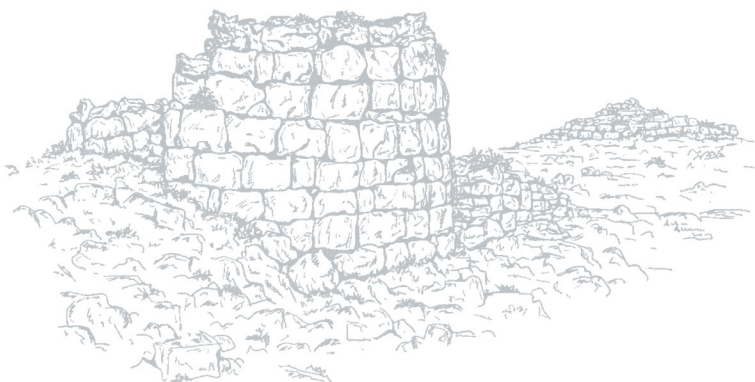
-  **Variedad:** 98 % Tinto del País y 2 % Merlot.
-  **Estancia en barrica:** 14 meses mínimo en barrica nueva (70 % roble francés y 30 % roble americano).
-  **Color:** de color rojo cereza intenso con reflejos granates, el vino es limpio y brillante.
-  **Nariz:** el primer toque de nariz es sutil y delicado, apareciendo aromas especiados y torrefactos. Es Intenso y mantiene aromas de frutos negros. Complejo y elegante.
-  **Boca:** de suave entrada en boca, podemos percibir su untuosidad con taninos bien integrados, lo que unido a los recuerdos de fruta y su buena acidez, hacen de él un vino equilibrado, redondo y con personalidad.
-  **Platos:** todo tipo de carnes, jamón.

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. Allendeduero | 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 production with grapes from old vines, together with the properties of our unique terroir and weather, make Vitulia a harmonious and unique wine to stand in your cellar.

Taste:

-  **Variety:** 98 % Tinto del País and 2 % Merlot.
-  **Aging in barrels:** 14 months minimum in new barrels (70 % French oak and 30 % American oak).
-  **Colour:** Intense cherry red color with garnet reflections, the wine is clean and bright.
-  **Nose:** The first touch in the nose is delicate, appearing spicy and roasted aromas. With black fruits aromas, it is intense, complex and elegant.
-  **Mouth:** Soft in the entrance to the mouth, we can perceive its smoothness with well integrated tannins, which together with the memories of fruit and good acidity make it a balanced wine, rounded and with personality.
-  **Dishes:** Any kind of meats, ham.

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.