






## Vitulia Joven Frutal

Nueva línea Joven Frutal / New gamma Joven Frutal

A partir de la variedad tinto fino, tempranillo, de los viñedos más característicos de la Ribera del Duero, empleamos nuestro saber hacer para extraer toda la característica frutal de nuestras uvas y reflejarla en nuestro vino joven frutal.

### Cata:

-  Variedad: 100 % Tinto del País.
-  Color: Color intenso, en el borde de la copa rosa morado, en el centro de la copa negruzco con reflejos morados.
-  Nariz: Frutos rojos tipo frambuesa pasando a notas florales y especiadas, terminando con frutos negros dulces y regaliz.
-  Boca: Textura suntuosa, carácter afrutado y exuberante de zarzamora, pasando a moras y frambuesa, toque de mantequilla y grosella negra.
-  Platos: Quesos, embutidos, caza, carnes blancas...

### 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 entre 14 y 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



Proceeding from: tinto fino, tempranillo, vines, of the most typical vineyards from the Ribera del Duero. Using our know-how to extract whole fruit feature of grapes. Been reflected in our wine: Vitulia Joven Frutal.

### Taste:

-  Variety: 100% Tinto del País.
-  Colour: Purplish pink intense colour on the glass edge. Blackish purple reflections at the middle of the cup.
-  Nose: Red raspberries fruits continuing with floral and spice notes ending with black fruits and licorice.
-  Mouth: Sumptuous and fruity texture, well covered through black berries and raspberries a pint of butter and black currant.
-  Dishes: Cheese, sausage, game, poultry...

### Consumer Tips:

- Store in a cool place between 12 and 16° C.
- After travelling, wine needs to settle at least 48 hours before consuming.
- Enjoying at temperature between 14 and 16° C.

