



2018 Abadía Vegas Tempranillo

VT Castilla y León, Bodegas Avelino Vegas

Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Espagne

Région: Castilla-León

Producteur: Avelino Vegas

Notation(s):

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0 %

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

Cépage(s): 100% Tempranillo

Référence: 0630818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Abadía Vegas Tempranillo

VT Castilla y León
Bodegas Avelino Vegas

Origine:	Espagne
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Tempranillo
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.