

Bodegas Abrego - Pegalahebra (2014)



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Abrego
Nombre	Pegalahebra
Año	2014
Uvas	Prieto Picudo
Ubicación	España > Castilla y León > Tierra de León
Categoría	Vino Tinto
Alcohol	14.0 %
Precio	4,50 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bordeaux
Cápsula	Negro

CONSUMO

Apertura

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %
---------	---------

ELABORACIÓN

Info. sobre La vendimia es mecanizada, la uva llega a la bodega despalillada se descarga en el depósito a fermentar con temperatura controlada a 26-28° C, se realizan remontados o pisage ya que la bodega dispone de unos depósitos específicos para elaboración de vinos tintos. Una vez acabada la fermentación alcohólica se trasiegan, realizan la fermentación maloláctica, se estabilizan, filtran y embotellan.

COMENTARIO

Comentario En el habla coloquial de León la expresión "pegar la hebra" significa entablar una conversación que se prolonga y enreda. Y suele ocurrir cuando compartimos un buen vino en grata compañía. Disfruta de este vino y ámate a pegar la hebra.



CATAS (1)

Fecha **1 de junio de 2016**
Catador Curso De Cata
Puntuación 88.0
Visual Color cereza madura, corazón negro, ribete cardenalicio con potente lagrima
Olfato Buena intensidad con predominio de tabaco a copa parada que se amplía a frutas rojas maduras.
Boca Entrada potente poco ácido y taninos muy presentes.
En el paso destacan las notas de tabaco, torrefactos y recuerdos de notas minerales.
Buena persistencia

BOTELLAS SACADAS (1)

1/6/16	Precio de			1/6/16	Consumido		
--------	-----------	--	--	--------	-----------	--	--

