

# VEGA INFANTE

## crianza

### ELABORACION

Elegidas cuidadosamente las parcelas de cepas de más edad y baja producción, se vuelven a seleccionar las uvas a la entrada en bodega. Las dos variedades se elaboran de forma independiente entre 28 y 30 °C. Después del descube y tras unos meses de microoxigenación, se introduce en barricas nuevas de roble americano que han contenido durante tres o cuatro meses un sólo vino. Permanece durante 10 meses en la propia barrica. Tras este periodo se procede a una selección de las mejores barricas y se unen las dos variedades en depósito. Aquí se vuelve a microoxigenar hasta que se considera el momento oportuno de su embotellado. Pasados los meses adecuados, se lanza al mercado.

### CATA

Exhibe un intenso color rojo picota de capa alta y ribete rojo-violeta. En nariz nos muestra sus distinguidos aromas de frutos rojos maduros sobre amable fondo de vainilla y todo ello envuelto con destellos de toffee y alguna especia dulce. En boca demuestra un potente carácter, pero sabroso y noble, algo que le confiere una exclusiva personalidad.

### MARIDAJE

Asados de cordero, ternera o buey a la piedra. Caza, carnes estofadas, legumbres, caldereta de setas, quesos curados de oveja y cabra, quesos picantes. Arroz con carnes y aves de fuerte sabor. Servir a 18°C.

### PRODUCTION

Carefully selected from the parts of stocks which are older and less used, the grapes are selected again on entering the wine cellar. The two varieties are produced separately, between 28 and 30°C. After devatting and some months of microoxygenation, it is poured into new American Oak casks which have contained only one wine for a period of three or four months. It remains in this cask for 10 months. After this period, it proceeds to a selection of the best casks and the two varieties are mixed in one container. Here it begins to microoxygenate again until the appropriate time for bottling. When the set number of months has passed, it is then released onto the market.

### TASTING

It has an intense red bigarreau cherry colour with a red-purple tint. It has the distinguished aromas of ripe red fruits with a vanilla base, slightly sweet, and with toffee hints and some sweet spices. It has a powerful texture, but is tasty and stately, something which lends it an exclusive identity

### COMBINATION

Roasted lamb, stone baked beef or ox, game, stewed meats, vegetables, mushroom stew, cured sheep and goat cheeses, spicy cheeses; rice with meat and strong-tasting poultry. Serve at 18°C.

### ficha técnica del producto / technical data

D.O. / region of origin	Utiel-Requena / España
variedad / varietal	Bobal 75 % / Tempranillo 25 %
contenido en alcohol / alc. contents	vol.13,5 %
capacidad / capacity	75 cl

### empaquetado / packing

botella / bottle	Bordelesa Stylus
tapón / cork	Corcho natural / Natural cork
cápsula / cap	estaño / tin
caja de cartón / cardboardbox	6 botellas / 6 bottles
cajas por palet / boxes per pallet	92
peso por caja / weight per box	7,672 kg
peso por palet / weight per pallet	722,82 kg

