



Briego Vendimia Seleccionada 2024



Briego Vendimia Seleccionada

Origen:

Viñedos seleccionados en diferentes parcelas del valle de Peñafiel y Curiel a 750 m. de altitud de suelo arenoso con piedra silíceo y de Fompedraza con una altitud de 910 m. de tierra y piedra caliza.

Varietal: Tempranillo.

Crianza: 9 meses en barricas de roble francés y americano.

Grado: 14,5% Vol.

Visual: Color rojo picota de capa media-alta con ribete violáceo. Limpio y brillante.

Nariz: Muy afrutado, con aromas de frutos rojos y negros perfectamente ensamblados con notas de vainilla, cacao y especias dulces.

Boca: Entrada amable, buena estructura y taninos redondos bien integrados. Paso fresco y envolvente, con fruta negra y roja, ligeros toques especiados y un final persistente y elegante. Muy buen equilibrio entre fruta y madera.

