



LAVEGUILLA

LaVeguilla Gelée de Vino Reserva

Elaboración artesanal

Vino tinto reserva de 1999
de la Ribera del Duero gelificado

Máximo contenido alcohólico 1,3% Vol.

Ingredientes

- Vino LaVeguilla Reserva cosecha de 1999.
- Pectina de Manzana.
- Ácido Cítrico.
- Azúcar.

Nota de cata

Color: Rojo granate vivo y brillante.

Aroma: Mermelada de fruta madura macerada en vino tinto, vainilla y melocotón.

Boca: Fruta madura fresca, notas de maderas y cuerpo tánico del vino. Retrogusto alcohólico de vainillas y canela en rama.



Presentación

Disponible en:
Tarros de cristal de 40 ml, 160 ml y 700 ml

Consumo

Servir frío.

Pruébese sobre tostadas con foie o sobre queso curado. Es un complemento ideal para carnes y pescados. En repostería con rellenos de chocolate, salsas, glaseados de helado o pastel.