



DOMINIO DE LA VEGA

# DOMINIO DE LA VEGA

## Paraje Tornel



### DATOS TÉCNICOS

**D.O:** Utiel Requena

**Variedad:** Bobal

**Elaboración:** una vez finalizada la maceración a 8°C durante los primeros días se abre paso a una fermentación lenta y uniforme. Posteriormente se separa de sus lías gruesas para realizar la fermentación maloláctica en barrica de roble francés y americano.

### DATOS ANALÍTICOS

**Grado alcohólico:** 14% Vol.

### RECOMENDACIONES

**Temperatura de servicio:** 16°C

**Maridaje:** carnes, guisos, jamón, quesos curados, embutidos, así como chocolates.



**D' CANTAVINOS S.L.**