



LAVEGUILLA

LaVeguilla Albillo mayor 2024

Vino joven

Albillo mayor 100%

Nota de cata

Color: Amarillo pajizo con toques dorados.

Aroma: Fruta tropical, pera, albaricoque, cítricos frescos.

Boca: Especiado, equilibrado y sabroso. Retrogusto de torrefactos y regaliz.

Elaboración

- Maceración en prensa prolongada 13-16 hrs.
- Afinado en botella
- Vino estabilizado de forma natural, puede producir precipitados

Análisis químico y otros datos técnicos en:
www.vinoslaveguilla.com



Presentación

Disponible en botella Bordelesa musgo de 75 cl

Consumo

Servir entre 9 °C y 12 °C.

Perfecto para platos ligeros, pescados, arroces y mariscos.

RIBERA
DEL
DUERO



LAVEGUILLA

LaVeguilla Albillo mayor 2024

Young wine

Albillo mayor 100%

Tasting notes

Colour: Straw yellow with golden touches.

Aroma: Tropical fruit, pear, apricot, fresh citrus.

Mouth: Spicy, balanced and tasty.
Roasted and liquorice aftertaste.

Production

- Maceration in press for 13-16 hours.
- Bottle-aged
- Naturally stabilized wine, may produce precipitates

Chemical analysis and other technical data in:
www.vinoslaveguilla.com



Presentation

Available in
75 cl bottle

Tips

Serve between
9 °C - 12 °C

Perfect for light dishes,
fish, rice and seafood.

RIBERA
DEL
DUERO



LAVEGUILLA

LaVeguilla Albillo mayor

Vino joven

Albillo mayor 100%

Nota de cata

Color: Amarillo pajizo con toques dorados.

Aroma: Fruta tropical, pera, albaricoque, cítricos frescos.

Boca: Especiada, equilibrado y sabroso. Retrogusto de torrefactos y regaliz.

Elaboración

- Maceración en prensa prolongada 13-16 hrs.
- Afinado en botella
- Vino estabilizado de forma natural, puede producir precipitados

Análisis químico y otros datos técnicos en:
www.vinoslaveguilla.com



Presentación

Disponible en botella Bordelesa musgo de 75 cl

Consumo

Servir entre 9 °C y 12 °C.
Perfecto para platos ligeros, pescados, arroces y mariscos.

RIBERA
DEL
DUERO



LAVEGUILLA

LaVeguilla Albillo mayor

Young wine

Albillo mayor 100%

Tasting notes

Colour: Straw yellow with golden touches.

Aroma: Tropical fruit, pear, apricot, fresh citrus.

Mouth: Spicy, balanced and tasty.
Roasted and liquorice aftertaste.

Production

- Maceration in press for 13-16 hours.
- Bottle-aged
- Naturally stabilized wine, may produce precipitates

Chemical analysis and other technical data in:
www.vinoslaveguilla.com



Presentation

Available in
75 cl bottle

Tips

Serve between
9 °C - 12 °C

Perfect for light dishes,
fish, rice and seafood.

RIBERA
DEL
DUERO