



## EL BEYBI

**Variedad** 100% Tinta de Toro

**Viñedo:** Mezcla de viñedos de Pagos Valdecarretas, Ballesteros & La Pedrera.

**Los viñedos:** Antigüedad de 15 a 25 años . Altitud media: 725 m.

Densidad y marco de plantación: 50% planta en vaso marco real 3x3 (900-1000 vides/Ha) & 50% espaldera (1800-2200 vides/Ha)

**Vinificación:** Vendimia manual y selección de la uva en el viñedo.

**Barrica :** 8 meses de envejecimiento en barrica: 70% Francés & 30% Americano. Cinco meses de envejecimiento en botella.

**Cata:**

Color cereza con tonalidades violáceas con intensidad media-alta.

Aromas de frutillos rojos con pepitas: mora, endrina, etc todo ello unido a notas de vainilla y cacao.

Vega Sauco Roble El Beybi, está cargado de significado, el vino más joven de la bodega, que ejerce de primer abanderado, por ello añada tras añada tanto su elaboración como posterior envejecimiento están destinados a obtener la máxima calidad .