**VEN A VERNOS:**

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

**CONTÁCTANOS:**

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

**VISITA NUESTRA WEB:**

https://cuvee3000.com/es

# ALFREDO MAESTRO VIÑA ALMATE

ALFREDO MAESTRO VITICULTOR, Varias zonas

2023 34205 75 CL
2023 34205 MAGNUM

NATURAL

**Variedades**

100% Tempranillo de Peñafiel (Valladolid)

**Origen**

España, Castilla y León, Valladolid, Burgos

**Suelo**

franco arenoso, arcilloso y calizo

**Vinificación**

vendimia manual, despalillado total, maceración de 12-15 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas

**Crianza**

4 meses en depósitos de acero inoxidable

**Características**

Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

**Propiedades**

Alcohol: 14,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 10 - 20€