

Variedades

Tinto fino (80%) más Albillo, Moscatel, Palomino y otras (20%)
del viñedo "La Asperilla" plantado en 1936

Origen

España, Castilla y León, Valladolid, Peñafiel

Suelo

calizo-arcilloso, 750 m de altitud, orientación este, viticultura
natural y lógica sin productos químicos como herbicidas,
pesticidas, sistémicos, etc., sin regar

Vinificación

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

Crianza

12 meses en tonel de 2.000 litros de castaño

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 14.5 %, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



ALFREDO MAESTRO VIÑA ALMATE LA ASPERILLA

ALFREDO MAESTRO VITICULTOR, Varias
zonas

2019 34211 75 CL

*Vino de Parcela, procedente de uno de los
viñedos históricos de Peñafiel. Una compleja
composición del suelo, así como de variedades,
hace este vino tras 12 meses en barrica uno
de nuestros mejores exponentes. Espíritu y
emoción.*

NATURAL