

Variedades

Tempranillo (50%) y Garnacha (50%)

Origen

España, Madrid, Madrid, Navacarnero

Suelo

arenoso de granito descompuesto

Vinificaciónvendimia manual, despalillado, maceración de 25 días,
fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con
levaduras autóctonas, fermentación maloláctica**Crianza**

6 meses en barrica de roble francés de segundo año

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 14,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



ALFREDO MAESTRO A DOS TIEMPOS

ALFREDO MAESTRO VITICULTOR, Varias
zonas

2023 34207 75 CL

NATURAL