

Variedades

100% Merlot de Corcos del Valle (Valladolid)

Origen

España, Castilla y León, Valladolid, Corcos del Valle

Suelo

arcillo-aluvional, altitud de 862 metros

Vinificación

vendimia manual, despalillado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, sin corrección ni aportación ninguna, el mosto remontado diariamente, maceración de 12-15 días, desfangado e inicio de la fermentación maloláctica también en depósito de acero inoxidable durante 20-30 días aproximadamente, varios trasiegos

Crianza

sin crianza

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



ALFREDO MAESTRO 46 CEPAS

ALFREDO MAESTRO VITICULTOR, Varias

zonas

2023 34206 75 CL

2021 34206 75 CL

*El nombre de este vino viene de las primeras
46 cepas que plantó. Producción: 1.000
botellas*

NATURAL