

Variedades

100% Cencibel (Tempranillo) de viñas plantadas entre 1994-1998

Origen

España, Castilla-La Mancha, Toledo, Quero

Suelo

arenoso-calcareo bastante carbonatado y pobre, entre 1800 kg y 2500 kg por ha

Vinificación

vendimia manual en cajas de 10 kg, despalillado total, maceración de 2 meses en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas con remontados diarios (15-25 días), fermentación maloláctica espontánea

Crianza

reposo de 6 meses en tinajas de barro, sangrado, reposo de 10-15 días, embotellado

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,7, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Selecciones: Vinificación en ánfora

Precio: Entre 0 - 10€



ESENCIA RURAL PAMPANEO TEMPRANILLO NATURAL

ESENCIA RURAL, Toledo, Quero

2025 37206 75 CL

2024 37206 75 CL

NATURAL