

**Variedades**

Vidueño (mezclas de distintas variedades) de cepas a pie franco de variedades autóctonas

**Origen**

España, Varias zonas, Varias zonas

**Suelo**

volcánico

**Vinificación**

en pequeños cubos abiertos, con el 100% del raspón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, maceración de 18 días, con bazuqueos manuales diarios, fermentación maloláctica espontánea en una bodega neutra de roble francés de 500 litros

**Crianza**

11 meses en bodega con sus propias lías sin realizar ningún trasiego ni adición de sulfuroso

**Características**

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y mineral

**Propiedades**

Alcohol: 12 %, Azúcar residual: <2 g/l

**También aparece en:**

Precio: Más de 50€



## ENVÍNATE TÁGANAN MARGALAGUA

ENVÍNATE, Varias zonas

2025 27402 75 CL

Unidades limitadas (?)