

Variedades

Monastrell (95%) y variedades locales (5%) de un viñedo de más de 40 años

Origen

España, Murcia, Jumilla

Suelo

franco-arenoso, valle Hoya de Torres a 800 m de altura

Vinificación

despalillado parcial, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable durante 16 días

Crianza

9 meses en barricas usadas de roble francés de 500 l

Características

Tinto, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



PANDURO VINOS PANDURO

PANDURO VINOS, Varias zonas

2022 47004 75 CL

NATURAL