

Variedades

100% Tinto fino

Origen

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Pedrosa de Duero

Suelo

franco-arcilloso con gravas en superficie, muy pobre y bajos rendimientos

Vinificación

vendimia seleccionada en cajas de 15 kg, Maceración prefermentativa por frío de 6 días por debajo de 12° C, maceración de 40 días y fermentación alcohólica en tinajas de roble francés de pequeña capacidad, fermentación maloláctica espontánea

Crianza

28 meses en barricas de 225 litros de roble francés de grano extra-fino con 60 meses de secado

Características

Tinto, Tradicional, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 15 %

También aparece en:

Precio: Más de 50€



PAGO DE LOS CAPELLANES DOROTEO

PAGO DE LOS CAPELLANES, Ribera del
Duero, Pedrosa de Duero

2021 12321 75 CL