

Variedades

100% Tempranillo de viñas centenarias

Origen

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Coruña del Conde

Suelo

arcillo-calcáreo y arenoso a 1000 m de altitud

Vinificación

vendimia manual, despalillado, maceración de 20 días,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito
de fibra de vidrio, fermentación maloláctica

Crianza

12 meses en depósito de fibra de vidrio y cuatro meses en
botella

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



CORUÑA DEL CONDE I'M NATURAL DON'T PANIC

BODEGAS CORUÑA DEL CONDE, Ribera del
Duero, Coruña del Conde

2018 44101 75 CL

NATURAL