

Variedades

mezcla de uvas blancas (70%) y tintas (30%) que se desconocen
de viñas de 30 años

Origen

España, Aragón, Huesca, Coscojuela de Sobrarbe

Suelo

limoso-calcáreo

Vinificación

despalillado tanto blancas como tintas (vendimiadas en días distintos), y 15 días de maceración con las pieles, luego acaba la fermentación en un depósito de acero inoxidable, y reposa también en el mismo depósito hasta el agosto siguiente

Crianza

9-10 meses en un depósito de acero inoxidable, embotellado antes de vendimias

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 12 %, Ph: 3,3, SO₂: <7, Azúcar residual: <2 g/l

**JORGE OLIVERA
KEMISIÓ '23**

JORGE OLIVERA, Huesca,
Coscojuela de Sobrarbe

2023 51401 75 CL

*Este vino procede de una parcela arrendada,
la cual se desconocen las variedades. La edad
aproximada de la viña es de 30 años*

NATURAL