

Variedades

Tempranillo (50%), Cabernet-Sauvignon (15%), Merlot (15%),
Cabernet Franc (10%), Pinot Noir (10%)

Origen

España, Andalucía, Granada, Marchal

Suelo

arcillo-calcáreo a 900 m de altitud

Vinificación

vendimia manual, maceración de 6-8 días, fermentación
alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras
autóctonas

Crianza

8 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 13 %, SO₂: <3

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



NARANJUEZ MÁS P'ACÁ

NARANJUEZ, Granada, Marchal

2016 24404 75 CL

NATURAL