

Variedades

100% Tempranillo de Peñafiel (Valladolid)

Origen

España, Castilla y León, Valladolid, Burgos

Suelo

franco arenoso, arcilloso y calizo

Vinificaciónvendimia manual, despalillado total, maceración de 12-15 días,
fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con
levaduras autóctonas**Cría**

4 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 14,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€

**ALFREDO MAESTRO
VIÑA ALMATE**ALFREDO MAESTRO VITICULTOR, Varias
zonas2023 34205 75 CL
2023 34205 MAGNUM**NATURAL**