

Variedades

100% Tinto fino de viñas de más de 25 años

Origen

España, Castilla y León, Valladolid, Bocos de Duero

Suelofranco arenoso con cantos rodados, 756 m de altitud,
viticultura natural y lógica sin productos químicos como
herbicidas, pesticidas, sistémicos, etc., sin regar, formación
doble "cordón royat"**Vinificación**vendimia manual, despalillado total, maceración de 20-30 días,
fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con
levaduras autóctonas**Crianza**

12 meses en barricas de 500 l de roble francés

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

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

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**ALFREDO MAESTRO
VIÑA ALMATE LA
GUINDALERA**ALFREDO MAESTRO VITICULTOR, Varias
zonas

2019 34210 75 CL

*Esto es un vino de parcela que tiene potencia
y elegancia.***NATURAL**