VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/

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

Variedades

100% Tinto fino de viñas de más de 25 años

Origen

España, Castilla y León, Valladolid, Bocos de Duero

Suelo

franco 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€

