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/

Variedades

Tinto fino (80%) más Albillo, Moscatel, Palomino y otras (20%) del viñedo "La Asperilla" plantado en 1936

Origen

España, Castilla y León, Valladolid, Peñafiel

Suelo

calizo-arcilloso, 750 m de altitud, orientación este, viticultura natural y lógica sin productos químicos como herbicidas, pesticidas, sistémicos, etc., sin regar

Vinificación

vendimia manual, despalillado total, maceración de 15 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica en barricas

Crianza

12 meses en tonel de 2.000 litros de castaño

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 ASPERILLA

ALFREDO MAESTRO VITICULTOR, Varias zonas

2019 34211 75 CL

Vino de Parcela, procedente de uno de los viñedos históricos de Peñafiel. Una compleja composición del suelo, así como de varietales, hace este vino tras 12 meses en barrica uno de nuestros mejores exponentes. Espíritu y emoción.

NATURAL