

Variedades

80% Tinto fino + 20% Otras (Garnacha, Bobal, Albillo, etc.) de Peñafiel (Valladolid)

Origen

España, Varias zonas, Varias zonas, Peñafiel (Valladolid)

Suelo

calizo-arcilloso

Vinificación

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

Crianza

12 meses en tonel de 2.000 litros de castaño

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



ALFREDO MAESTRO VIÑA ALMATE LA ASPERILLA

ALFREDO MAESTRO VITICULTOR,

Varias zonas

2018	34211	75 CL
2017	34211	75 CL

NATURAL