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 A DOS TIEMPOS

ALFREDO MAESTRO VITICULTOR, Varias zonas

2023 34207 75 CL

NATURAL



Variedades

Tempranillo (50%) y Garnacha (50%)

Origen

España, Madrid, Madrid, Navalcarnero

Suelo

arenoso de granito descompuesto

Vinificación

vendimia manual, despalillado, maceración de 25 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica

Crianza

6 meses en barrica de roble francés de segundo año

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 14,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€