

Variedades

100% Airén de viñas prefiloxéricas

Origen

España, Castilla-La Mancha, Toledo, Quero

Suelo

arenoso-calcareo

Vinificación

despalillado total, maceración de 13-14 meses en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea, aparición de velo flor

Crianza

6-8 meses en barricas con memoria de flor

Características

Blanco con flor, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,79, SO2: <8, Azúcar residual: 7,9 g/l

También aparece en:

Selecciones: Vinos radiKales



ESENCIA RURAL DE SOL A SOL RANCIO AIRÉN

ESENCIA RURAL, Toledo, Quero

2019 37207 75 CL

NATURAL