

Variedades

Tempranillo (90%) y Verdejo (10%)

Origen

España, Castilla y León, Segovia, Nieva

Suelo

arenas silíceas y canto rodado

Vinificación

despalillado, maceración pelicular del Tempranillo de unas horas, prensado y desfangado, ensamblaje con mosto de Verdejo, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, final de fermentación en la botella

Crianza

8 meses en botella sobre sus lías finas, degüelle

Características

Rosado, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 12 %, SO2: <10 mg/l, Azúcar residual: <2 g/l

**MICROBIO NIEVA
YORK ROSADO PET'
NAT'**MICROBIO WINES, Segovia, Nieva

2018

33919

75 CL

NATURAL