

Variedades

100% Tempranillo de viñedos a lo largo de la Ribera del Duero

Origen

España, Castilla y León, Ribera del Duero

Suelo

arcillas rojas, aluvión y roca caliza, 750-1.000 m de altitud

Vinificación

vendimia manual, despalillado al 20%, maceración de 12-15 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas

Crianza

12 meses en barricas de roble francés

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

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

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€

**ALFREDO MAESTRO
TINTO
VALDECASTRILLO**ALFREDO MAESTRO VITICULTOR, Varias
zonas

2021 34208 75 CL

2020 34208 75 CL

NATURAL