

Variedades

Tempranillo (50%), Juan García (25%) y Bruñal (25%)

Origen

España, Castilla y León, Arribes, Fermoselle

Suelo

complejos, con granito, gravas y cuarzo

Vinificación

uvas enteras sin despalillar al 60%, maceración por separado de las variedades durante 3 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, ensamblaje después de maloláctica

Crianza

10 meses en barricas de roble de 3-8 años

Características

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 13,33 %, Ph: 3,72, SO2: 52 mg/l, Azúcar residual: 2,03 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 0 - 10€



FRONTIO ARBUSTO

FRONTIO, Arribes, Fermoselle

2017

40503

75 CL