

Variedades

100% Rufete de viñas plantadas en el 1951

Origen

España, Castilla y León, Segovia, Nieva

Suelo

granito descompuesto con afloración de pizarra

Vinificación

despalillado al 50%, maceración semi-carbónica, prensado antes del final de la fermentación alcohólica, final de fermentación alcohólica en barricas de roble de 228 l

Crianza

9-10 meses en barricas (de los cuales 6 meses con batonnage)

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 13,29 %, Ph: 3,38, SO2: 11, Azúcar residual: 1,3 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**MICROBIO RUF Y ANN
RUFETE**MICROBIO WINES, Segovia, Nieva

2023 33905 MAGNUM

2023 33905 75 CL

NATURAL