

Variedades

Vidueño (mezclas de distintas variedades) de cepas a pie franco de variedades autóctonas

Origen

España, Varias zonas, Varias zonas

Suelo

volcánico

Vinificación

en pequeños cubos abiertos, con el 100% del raspón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, maceración de 18 días, con bazuqueos manuales diarios, fermentación maloláctica espontánea en una bodega neutra de roble francés de 500 litros

Crianza

11 meses en bodega con sus propias lías sin realizar ningún trasiego ni adición de sulfuroso

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

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



ENVÍNATE TÁGANAN MARGALAGUA

ENVÍNATE, Varias zonas

2025 27402 75 CL

