

Variedades

Cabernet-Sauvignon (60%), Cabernet Franc (40%)

Origen

España, Andalucía, Granada, Marchal

Suelo

arcillo-calcáreo a 900 m de altitud

Vinificaciónvendimia manual, maceración de 6-8 días, fermentación
alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras
autóctonas, embotellado sin filtración y sin sulfuroso añadido**Crianza**

12 meses en barricas de roble europeo

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

PropiedadesAlcohol: 13,5 %, SO₂: <3**También aparece en:**

Precio: Entre 20 - 50€



NARANJUEZ MÁS P'ALLÁ

NARANJUEZ, Granada, Marchal

2014 24402 75 CL

NATURAL