VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/

ALFREDO MAESTRO VIÑA ALMATE LA OLMERA

ALFREDO MAESTRO VITICULTOR, Varias zonas

2019 34209 75 CL

Es un vino de parcela... emoción y elegancia.

NATURAL

Variedades

100% Tinto fino del viñedo "La Olmera" plantado en 1986

Origen

España, Castilla y León, Valladolid, Bocos de Duero

Suelo

franco arenoso con cantos rodados, 756 m de altitud, viticultura natural y lógica sin productos químicos como herbicidas, pesticidas, sistémicos, etc., sin regar

Vinificación

vendimia manual, despalillado total, maceración de 15 días, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica en barricas

Crianza

12 meses en barricas de 500 litros de roble francés

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 14,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

