

**Variedades**

Mouratón, Mencía, Garnacha Tintorera, Grao Negro de viñas  
jóvenes (60%) y viejas (40%)

**Origen**

España, Galicia, Macizo Central Orensano, Viana do Bolo

**Suelo**

granítico con mica y cuarzo naranja (60%) y esquistos (40%)

**Vinificación**

uva entera, maceración de 2 meses en depósitos pequeños sin  
tocar mucho, fermentación alcohólica lenta con levaduras  
autóctonas

**Crianza**

12 meses en un fudre de roble de 3000 l

**Características**

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Afrutado y jugoso

**Propiedades**

Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 10 - 20€



# PEIXES CAMÁNDULA

PEIXES, Macizo Central Orensano, Viana  
do Bolo

2017

39801

75 CL