

Variedades
100% Rufete

Origen
España, Castilla y León, Segovia, Nieva

Suelo
granito descompuesto con afloración de pizarra

Vinificación
prensado directo de la uva entera, desfogado, inicio de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un depósit de acero inoxidable, bajada de la temperatura antes de embotellar, final de la fermentación en botella

Crianza
6 meses en botella con sus lías finas

Características
Rosado, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades
Alcohol: 12 %, Ph: 3,32, SO₂: 8, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:
Precio: Entre 20 - 50€



MICROBIO AFINADOR DE ESTRELLAS PET' NAT'

MICROBIO WINES, Segovia, Nieva

2024 33918 75 CL
2023 33918 75 CL

NATURAL