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/

Variedades
100% Albariño de viñas de entre 10 y 50 años

Origen
España, Galicia, Rías Baixas, Meaño - Pontevedra

Suelo
franco-arenoso

Vinificación
vendimia manual en pequeñas cajas, despalillado total, maceración entre 12 y 24 h a temperatura ambiente, desfangadoa 15ºC, fermentación alcohólica de 24 días entre 18 - 20ºC con levadura autóctona

Crianza
7 meses en depósitos de acero inoxidable

Características
Blanco, Tradicional, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades
Alcohol: 13,7 %, Ph: 3,12, SO2: 64, Azúcar residual: 2,82 g/l

También aparece en:
Precio: Entre 10 - 20€



DO FERREIRO

DO FERREIRO, Rías Baixas, Meaño

2025 00701 75 CL
2025 00701 50 CL
2025 00701 MAGNUM
2024 00701 50 CL

La marca original de la casa. Albariño madurado en viñedos que producen un blanco de clásico y precioso color amarillo pajizo, bien pigmentado, fresco, floral, sabroso, elegante y persistente, apreciaciones comunes a los dos caldos. Paradigma del vino albariño.