

Variedades

100% Tempranillo

Origen

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Coruña del Conde

Suelo

arcillo-calcáreo y arenoso a 1000 m de altitud

Vinificación

despalillado, maceración de 40 días de una parte, de 24 h y sangrado de otra parte, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable por separado

Crianza

14 meses para cada vino por separado, ensamblaje, 3 meses del conjunto en depósito de acero inoxidable

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

PropiedadesAlcohol: 14,5 %, SO₂: <10, Azúcar residual: <2 g/l**También aparece en:**

Precio: Entre 0 - 10€



CORUÑA DEL CONDE ROUGE DE ROSE

BODEGAS CORUÑA DEL CONDE, Ribera del
Duero, Coruña del Conde

2020 44110 75 CL

NATURAL