

Variedades

100% Monastrell de un viñedo viejo de pie franco

Origen

España, Murcia, Jumilla, Jumilla

Suelo

franco-arenoso con porcentaje alto de caliza a 825 m de altitud, de la finca "Hoya de Santa Ana"

Vinificación

despalillado, estrujado, maceración larga de más de 30 días y fermentación alcohólica parcial en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas

Crianza

25 años en toneles de 90 y 100 arrobas

Características

Tinto, Tradicional, Dulce, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 18 %, Azúcar residual: 190 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



OLIVARES VALOR

OLIVARES, Jumilla, Jumilla

1996 00802 50 CL