

Variedades

Tinto fino y Garnacha tinta más una multitud de otras variedades tintas, viñas plantadas en vaso entre los años 1894 y 1910

Origen

España, Castilla y León, Segovia, Cuevas de Provanco

Suelo

roca caliza, altitud de 900 metros, plantas sin herbicidas, pesticidas y sistémicos, cepas sin regar

Vinificación

vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas y maceración de 25 días en depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica

Crianza

12 meses en bodega de 500 l de roble francés

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 14 %, Ph: 3,61, SO2: <6, Azúcar residual: 0,16 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



ALFREDO MAESTRO CUEVAS DE PROVANCO

ALFREDO MAESTRO VITICULTOR, Varias
zonas

2020 34219 75 CL
2019 34219 75 CL

NATURAL