

**Variedades**

Tempranillo de más de 20 años, Garnacha, Bobal y algunas variedades blancas

**Origen**

España, Castilla y León, La Seca

**Suelo**

cascajo, en Cubillas de Santa Marta y Trigueros del Valle a 800 m de altura

**Vinificación**

vendimia manual, despalillado a mano, maceración y fermentación alcohólica con levaduras autóctonas durante 3 semanas

**Crianza**

15 meses en barricas de 500 y 600 l

**Características**

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Fresco y crujiente

**Propiedades**

Alcohol: 13,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 20 - 50€



## BARCO DEL CORNETA TRES NAVÍOS TINTO

BARCO DEL CORNETA, Valladolid, La Seca

2021 23510 75 CL