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% Tinto fino (Tempranillo) de viñedos de 50-60 años

Origen

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Pedrosa de Duero

Suelo

roca madre de composición silícea, con abundante presencia de gneis y de bloques autónomos de cuarzo, en superficie aflora un terreno de composición arcillosa y aspecto llamativamente rojizo, suelos pobres y de textura franca

Vinificación

maceración prefermentativa de tres días en frío (menos de 10°C), siembra de levaduras seleccionadas autóctonas, fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, fermentación maloláctica espontánea a baja temperatura en fudres de roble francés

Crianza

12 meses en fudres de roble francés

Características

Tinto, Tradicional, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 14,89 %, Ph: 3,68, SO2: 61, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



PAGO DE LOS CAPELLANES UN SUEÑO EN LAS ALTURAS

PAGO DE LOS CAPELLANES, Ribera del Duero, Pedrosa de Duero

2022 12326 75 CL
2021 12326 75 CL
2021 12326 ESTUCHE

Expresión de un conjunto de viñas viejas de tempranillo en las tierras altas de los pueblos de Fuentenebro, Pardilla y Honrubia, en el extremo sur de la Ribera del Duero. Un paisaje agreste de lomas elevadas, suelos rojizos y un subsuelo rico en minerales, donde su viticultura tiene la misión de reflejar la pureza del entorno, la impronta mineral y la biodiversidad forestal que lo integra.