

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 silíceo, 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