

Variedades

Tempranillo (50%) y Albillo mayor (50%)

Origen

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Coruña del Conde

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

despalillado, maceración de 3 días, descube, prensado,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos
de acero inoxidable

Crianza

6 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



CORUÑA DEL CONDE I'M NATURAL DON'T PANIC EASY CLARETE

BODEGAS CORUÑA DEL CONDE, Ribera del
Duero, Coruña del Conde

2022 44118 75 CL

NATURAL