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
Caiño tinto, Brancellao, Espadeiro y Sousón, selección de parcelas de las riberas de Arnoia, Avia y Miño

Origen
España, Galicia, Ribeiro, Riobóo

Suelo
graníticos y pizarras rojas

Vinificación
vendimia manual, despalillado a mano (70%) y pisado leve (30%), fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas y maceración durante 25 y 35 días en depósito de acero inoxidable

Crianza
10 meses en barrica de roble de 500 litros

Características
Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades
Alcohol: 12,5 %, SO2: 45, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:
Precio: Entre 10 - 20€



AUGALEVADA NÚMERO DOUS TINTO

FAZENDA AGRICOLA AUGALEVADA, Ribeiro, Riobóo

2024 36413 75 CL

Color rubí brillante y de capa ligera. Nariz fresca y expresiva, con notas de cereza ácida, frambuesa, flores violetas y hierbas silvestres, acompañadas de un sutil fondo mineral. En boca es fluido, vibrante y muy fresco, con tanino fino, fruta roja crujiente y un final salino y especiado. Un tinto atlántico, ligero y lleno de energía.