

Variedades

100% Tempranillo de viñas centenarias

Origen

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

Suelo

arcillo-calcáreo y arenoso a 1000 m de altitud

Vinificaciónvendimia manual, despalillado, maceración de 20 días,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósito
de fibra de vidrio, fermentación maloláctica**Crianza**12 meses en depósito de fibra de vidrio y cuatro meses en
botella**Características**

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



CORUÑA DEL CONDE I'M NATURAL DON'T PANIC

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

2018 44101 75 CL

NATURAL