

Variedades

Monastrell (95%) y otras variedades autóctonas (5%) de viñas viejas

Origen

España, Murcia, Jumilla, Valle Hoya de Torres

Suelo

franco-arenoso, 800 m de altitud, 10 ha

Vinificación

vendimia manual, 30% despalillado, 70% prensado directo, maceración conjunta de 10 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

6 meses en barricas usadas de roble francés de 500 l

Características

Tinto, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <1,5 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



PANDURO EN MEDIO

PANDURO VINOS, Varias zonas

2023 47005 75 CL

NATURAL