**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**

principalmente Tempranillo, pero aparecen salteadas cepas de muchas otras variedades, incluso blancas, de viñas de entre 80 y 120 años de varios viñedos, uvas pequeñas, con mucha piel y de racimos pequeños

**Origen**

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Gumiel de Mercado, La Aguilera, Gumiel de Hizán y Atauta

**Suelo**

arenosos y calizos con un fondo arcilloso en profundidad, 830 a 870 m de altitud, rendimientos muy bajos

**Vinificación**

vendimia manual, parte de uva entera (sin despalillar), fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

**Crianza**

parte en tinos de roble francés y parte en barricas de roble francés de varios volúmenes, reposo en botella largo

**Características**

Tinto, Ecológica, Tranquilo

**Propiedades**

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,5, SO2: 50, Azúcar residual: 0,8 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 20 - 50€




# LA BRECHA LAS CACHARRAS

LA BRECHA, Ribera del Duero, Gumiel de Mercado

2018 43603 75 CL

*El nombre de Cacharras viene de ser un conjunto de pequeñas parcelas muy viejas. Todas se concentran el el término de la Aguilera, que por su orografía mantiene pequeñas parcelas aún. Además de que es un término municipal donde se concentra más arena en los suelos que es lo que busca La Brecha para elaborar vinos frescos.*