

Variedades

Juan García (90%) y otras variedades (rufete, bastardillo chico, malvasía, punta en cruz...) de un viñedo de 80 años

Origen

España, Castilla y León, Arribes, Fermoselle

Suelo

granito a 750 m de altura

Vinificación

vendimia manual en cajas de 10 kilos, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de 1.000 l, extracción muy suave durante 3 días, final de fermentación en depósitos de acero inoxidable

Crianza

9 meses en tinajas, maloláctica espontánea, sin filtrar ni clarificar

Características

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Ph: 3,62, SO2: <6, Azúcar residual: <0,35 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



BARCO DEL CORNETA LADURA

BARCO DEL CORNETA, Valladolid, La Seca

2024 23513 75 CL