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/

AUGALEVADA PACO REGO TINTO

FAZENDA AGRICOLA AUGALEVADA, Ribeiro, Riobóo

2024 36417 75 CL

Producción limitada a 300 botellas. Tinto atlántico de perfil fresco y aromático, con notas de cereza, frambuesa y frutos silvestres, acompañadas de matices florales, herbáceos y terrosos. En boca es ágil y vibrante, con buena acidez, taninos finos y un fondo ligeramente especiado y mineral. Combina frescura y profundidad con un carácter marcadamente atlántico.



Variedades

Brancellao y diferentes tipos de Caiño, acompañado por Espadeiro, Sousón, Carabuñeira y otras variedades tradicionales

Origen

España, Galicia, Ribeiro, Riobóo

Suelo

esquistos y arcillas rojas

Vinificación

vendimia manual, despalillado a mano al 80%, maceración suave de 70 días, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas

Crianza

11 meses en barricas de 400 l

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: <40, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€