

Variedades

Negramoll (85%) y Tintilla (15%) de un viñedo de 80 años

Origen

España, Andalucía, Jerez, Sanlúcar de Barrameda

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual en cajas de 15 kg, maceración en frío de 72 horas, fermentación de las uvas enteras sin despalillar de 2 semanas con levaduras autóctonas, extracción muy suave, post-maceración de otras dos semanas, drenaje del mosto, pisado con los pies de las pieles y hollejos

Crianza

5 meses en tinajas de barro, más 5 meses en barricas de roble francés de varios usos, sin filtrar

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 12 %, Ph: 3,6, SO2: 50, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



RAÚL MORENO LA MULATA

RAUL MORENO, Jerez, Sanlúcar de Barrameda

2025 42824 75 CL

NATURAL