

Variedades

100% Cabernet Franc de viñedos de 30-40 años

Origen

Francia, Loira, Anjou, Ambillou-Château

Suelo

arcillo-arenoso con arenisca y pizarra púrpura

Vinificación

despalillado total, prensado suave de 12-14 h., fermentación alcohólica de 20 a 30 días a 18-25°C con levaduras autóctonas y poca extracción, prensado vertical, uso muy limitado del sulfuroso

Crianza

18 meses en barrica de roble de 5 vinos

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Intenso y estructurado

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



CLAU DE NELL ANJOU CABERNET FRANC

CLAU DE NELL, Anjou, Ambillou-Château

2013	15101	75 CL
------	-------	-------

2012	15101	75 CL
------	-------	-------