

**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

100% Tinto Fino de las parcelas más antiguas de la bodega (80 años)

Origen

España, Castilla y León, Ribera del Duero, Pedrosa de Duero

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual en cajas de 15 kg, prefermentación en frío durante 6 días, fermentación alcohólica de 20 días y maloláctica en depósitos de acero inoxidable

Crianza

14 meses en barrica de roble francés de grado fino de 300 l, más 2 años en botella

Características

Tinto, Tradicional, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 13,49 %, Ph: 3,66, SO2: 67, Azúcar residual: 1,39 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



PAGO DE LOS CAPELLANES RESERVA

PAGO DE LOS CAPELLANES, Ribera del Duero, Pedrosa de Duero

2022 12303 75 CL
2022 12303 MAGNUM