



100% Tempranillo
Red Wine

Peribañez

Viñedo.

Pago de Peribañez, situado a 821 metros de altitud. Viñedo en vaso con un rendimiento muy controlado de 4.850 kilos por hectárea.

Elaboración.

Vino joven y afrutado, macerado durante 3 días a una temperatura constante de 20 °C. La fermentación fue durante 24 días para conseguir una extracción máxima de todos sus aromas. Mas tarde ha reposado en botella durante 1 año para conseguir un perfecto balance.

- Disponible en corcho y rosca.
- 6 botellas por caja. 100/125 cajas por pallet.
- 12,5 % Alc Vol
- 100 % Tempranillo.
- Viñedo de vaso vendimiado a mano.