

Faust



Precio:

15,70 €

Características:

Añada: 2013

Zona de producción: D.O. Penedés

Uva: Sumoll

Uva (2): Garnacha

Uva (3): Ull de Llebre

Uva (4): Cabernet Sauvignon

Uva (5): Merlot

Graduación: 13

Crianza: 12 meses en barrica francesa

Resumen:

Vino natural biodinámico. Tinto mediterráneo con 12 meses de crianza en roble francés. 24 meses más en depósito de cemento y otros 12 meses en botella antes de la salida al mercado.

Descripción completa:

Elaboramos de forma natural, con una vendimia manual en recipientes de 250 kg. Entramos los racimos con pieles y sin rapa a los cups de cemento, para hacer una maceración pre fermentativa a temperatura controlada. Cuando arranca la fermentación espontánea, dejamos las pieles hasta el final de esta. Sangrado por gravedad para extraer el vino flor. Envejecimiento en barricas viejas de 400 litros de roble francés alrededor de un año. Posterior envejecimiento en depósito de cemento bajo tierra durante dos años y afinamiento en botella durante un año más sin envejecer.

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10

Embotellamos sin ninguna intervención ni adición, en luna descendente.

Pueden aparecer precipitados y apariencia turbia, que denotan una elaboración respetuosa y son un buen signo de autenticidad.

Vinotecas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10