Vinófilos

Hopp Ancestral 2021 - 75cl

Precio:

13,79 €

Descripción completa:

Elaboramos este ancestral de forma natural, con el mosto a finales de fermentación (controles de densidad y azúcares residuales G/F) de la partida del Chardonnay de cada año. Sangramos el mosto/vino que todavía fermenta hacia tina de acero inoxidable para bajar la temperatura y así ralentizar las levaduras y precipitar por frío estático una parte de la parte más turbia del mosto/vino.

Embotellamos sin ninguna intervención ni adición, en botellas que aguanten la presión para seguir la fermentación salvaje dentro de las mismas, y lo dejamos descansar todo el otoño, invierno y parte de primavera siguiente, degollando en caliente en luna descendente en abril.

Características:

Añada: 2021
Países: España
Zona de producción: Sin D.O. (Alt Penedés)
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Chardonnay
Temp. mínima (ºC): 5
Temp. máxima (ºC): 8
Graduación: 12
Alérgenos: Contiene sulfitos

*Precios sin IGIC

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

Resumen:

Vino ancestral de cultivo biodinámico. Fresco, ligero, chispeante Chardonnay del Alt Penedés... Su vinificación natural y su permanencia con los hollejos le dan ese atractivo color anaranjado. Espumoso disfrutón.