

Echeyde 2022 - 75cl



Resumen:

Mezcla de variedades de la finca y envejecido en roble durante 9 meses. Natural, ecológico y biodinámico.

Características:

Añada: 2022
Países: España
Zona de producción: Sin D.O. (Tenerife)
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Listán Negro
Uva (2): Garnacha Tintorera
Uva (3): Syrah
Uva (4): Tempranillo
Uva (5): Vijariego blanco
Uva (6): Negramoll
Temp. mínima (ºC): 13
Temp. máxima (ºC): 15
Crianza: 9 meses de barrica francesa
Graduación: 13
Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos
Guía Peñín: 92

Descripción completa:

Vendimia manual de las uvas menos maduras de la finca buscando acidez. Prensado y despalillado, fermentación de 15 días con pieles y raspón (5%) prensado y fermentación espontánea en depósitos de acero inoxidable sin control de temperatura. Criado en barrica de roble durante 9 meses. Sin aditivos enológicos, sin filtración. Embotellado por gravedad en luna descendiente a finales de la primavera. Puede contener precipitados y turbideces propios de este tipo de elaboración natural. Solo 330 botellas.

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
Camiño La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10