

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 (°C): 13

Temp. máxima (°C): 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
Camino La Habanera, 3
(*34) 674 17 13 10