Vinófilos



Ancestral del Tros 2022 - 75cl



Precio:

16,03 €

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.

Características:

Añada: 2022 Países: España

Zona de producción: Sin D.O. (Alt Penedés)

Formato: 75 cl / 0,75 L Uva: Chardonnay Temp. mínima (°C): 5 Temp. máxima (°C): 8

Graduación: 12

Alérgenos: Contiene sulfitos

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 viño.

Vinotecas Almacén y Oficina





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.