Vinófilos



Tierra Fundida Tinto 2024 - 75cl



Precio:

20,84 €

Resumen:

Encubado en depósito de hormigón de uva sin despalillar. Fermentación alcohólica de uva entera sin adición de levaduras. Crianza y fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 500 y 700 l y en tina de roble francés de 1000 l durante 5 meses. Ensamblado y maduración en tanques de hormigón. Vino sin estabilizar tartáricamente.

Características:

Añada: 2024 Países: España

Zona de producción: D.O. Tacoronte-Acentejo

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Listán Negro, Negramoll, Castellana

Negra.

Guía Peñín: 91

Ingredientes e Información Nutricional:

https://bit.ly/3I2wWXD

Descripción completa:

Encubado y fermentación en hormigón, maloláctica y 8 meses de crianza en barrica de roble. Posteriormente madura de nuevo en hormigón. Embotellado sin filtrar ni estabilizar.

*Precios sin IGIC

(+34) 928 35 33 20