

Laventura Tempranillo 2018 - MacRoberts & Canals



Nazione: Spagna
Regione: La Rioja
Genere: Vino
Denominazione: D.O.Ca. Rioja
Tipologia: Rosso
Vitigno: Tempranillo
Annata: 2018
Età delle Vigne: 30-40 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Legno Grande
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Numero bottiglie prodotte: 7217
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Tempranillo in purezza da vigne di oltre 35 anni.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni sulle fecce fini e macerazione in contenitori di cemento per 10 giorni. Affina poi 12 mesi sui lieviti in tonneaux.

Biologico certificato.

Laventura Tempranillo è un vino rosso certificato biologico.

100% Tempranillo.

Dopo la vendemmia, i grappoli sono diraspati e selezionati prima del processo di fermentazione. Durante questa fase, macera 10 giorni sulle bucce all'interno di contenitori di cemento. Affina 12 mesi sui lieviti in botti grandi.