ANTROPOMORFO











10 meses en barrica de roble americano



Viñedo con rendimiento de 2.000 kg/Ha

Suelos arenosos carcajoso formado por la meteorización de un dique de aplita y trozos de feldespastos potásicos.

Elaboración con selección manual. Maceración prefermentativa en frío. Levaduras salvajes. Temp. Fermentación < 20 °C, en depósitos de hormigón. Maceración 30/60 días. Madura en tinajas de barro con lías finas, barrica y 3 meses en botella









Vendimia manual

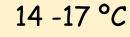
800 msnm

Vino de color oscuro, aromas de regaliz y compota.

Acidez media. Graduación alta. Sabro con recuerdos a cereza

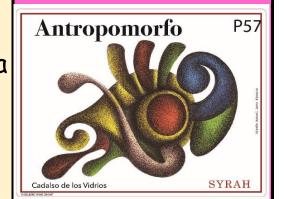
y frutos de hueso maduros. Retrogusto de gran persistencia





750 ml / 15 % vol







Añada: 2021



750 ml / 15 º



8414606860814

EAN:





Antropomorfo