



MIRADAS AZULES

100% TEMPRANILLO

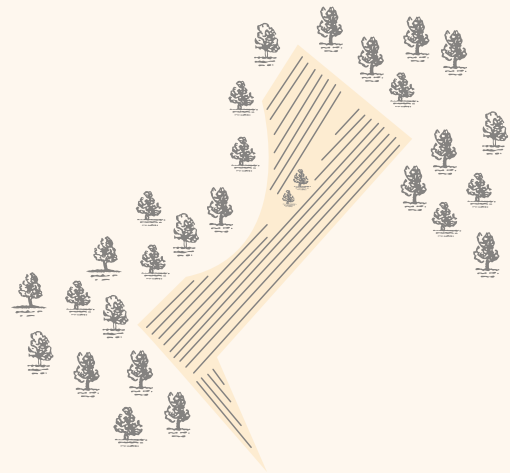
PRODUCCIÓN AÑADA 2022: 622 BOTELLAS DE 750ML.

ELABORACIÓN: UVAS DESPALILLADAS PARCIALMENTE.
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN DEPÓSITO DE ACERO
INOXIDABLE A TEMPERATURA CONTROLADA DE 26°C.

MACERACIÓN PRE Y POST FERMENTATIVA CON DELESTAGE.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA Y CRIANZA EN BARRICA
DE ROBLE FRANCÉS DE 500L.

13,5% ALC.



PARCELA: 3850 M2

SUELO: RODENO, ARENISCAS DE CUARZO Y SÍLICE
