



OJOS NEGROS

VINO DE PASTO

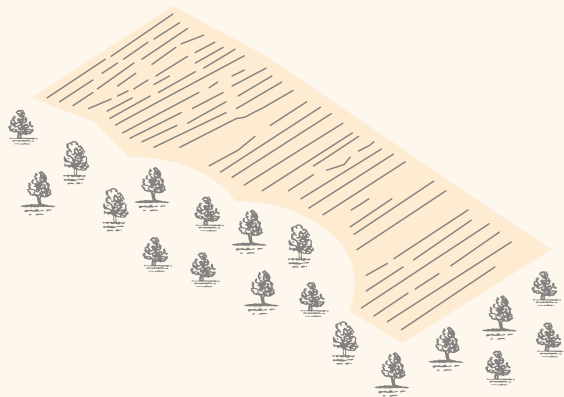
PRODUCCIÓN AÑADA 2022: 279 BOTELLAS DE 750ML.

ELABORACIÓN: DESPALILLADO MANUAL, UVA A UVA, CON UNA PARTE DEL RACIMO ENTERO.

MACERACIÓN PRE Y POST FERMENTATIVA, FERMENTACIÓN MALOLÁTICA Y CRIANZA EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS DE 225L.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA A TEMPERATURA CONTROLADA DE 25°C Y BAZUQUEOS PERIÓDICOS.

13,5% ALC.



PARCELA: 2050 M2 Y 1619 M2 CO-PLANTACIÓN DE GARNACHA, MONDRAGÓN Y BLANCA DE PEDRALBA

SUELO: ARCILLOSO - CALCÁREO CON CANTO RODADO.