

RECÓNDITA ARMONÍA

Recóndita Armonía es un vino dulce embotellado, con tonos rojos de Monastrell, donde las uvas se cosechan tarde, se despalillan y se trituran, y se fermentan en barriles abiertos. El vino es prensado en barriles y se deja envejecer durante 3 años. Es un clásico postre rojo español, con fruta roja y negra equilibrado por una exquisita acidez. Puede combinarse con quesos frescos rociados con aceite de oliva y postres a base de chocolate.

DENOMINACIÓN

Vinos varietales

ELEVACIÓN

600 metros

SUBZONA / LOCALIDAD

Sudeste de España

EDAD DE LAS VIÑAS

60 años

CLIMA

Mediterráneo

PODA

En Vaso (Gobelet)

VARIETADES

Monastrell

AGRICULTURA

Ecológica

SUELO

Arenoso

PRODUCCIÓN

6.000 botellas (500ml)

