



Bankalada

100% CABERNET SAUVIGNON

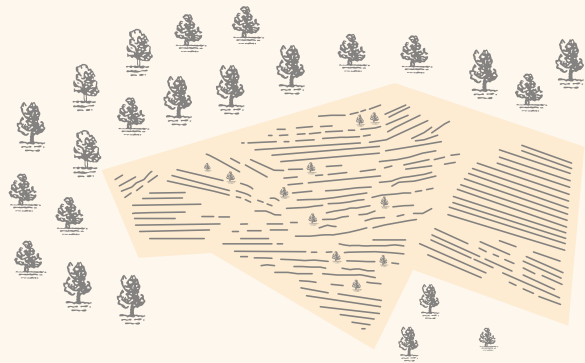
PRODUCCIÓN AÑADA 2022: 625 BOTELLAS DE 750ML.

ELABORACIÓN: UVAS DESPALILLADAS. FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA CONTROLADA DE 24°C.

MACERACIÓN PRE Y POST FERMENTATIVA EN FRÍO, CON DELESTAGE.

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

14% ALC.



PARCELA: 8700 M2 Repartidos en terrazas envueltas entre olivos y almendros.

SUELO: RODENO, ARENISCAS DE CUARZO Y SÍLICE
