



VIUDA NEGRA

PRADO DE LAS ALMAS



100% Tempranillo.



Fermentamos el mosto en barricas nuevas de 500 litros de roble francés y un pequeño porcentaje de acacia.



Crianza de 6 en barricas de 500 litros. Mantenido con sus lías finas para dotarlo de volumen.



La combinación de un año de bajo rendimiento en nuestra finca Villahuercos, que dejó huérfanas a varias barricas, junto con las características especiales de esta viña, provocó el nacimiento de este rosado creado para alcanzar gran longevidad.



Formatos disponibles:
750 ml. (Caja de 6 botellas)



* 93 puntos Tim Atkin.



DE MUNICIPIO



Javier San Pedro Ortega