



VIUDA NEGRA

NUNCA JAMÁS



Tempranillo 100% de las zonas más pobres de cada viñedo.



Elaborado en barricas de roble francés de 225 litros durante 14 días a bajas temperaturas, con 4-5 bazuqueos diarios.



Crianza en diferentes barricas de roble francés buscando complejidad aromática hasta final de la fermentación maloláctica.



Un vino sacado del país de Nunca Jamás donde nadie quiere crecer. Así, expresando su carácter más juvenil nos muestra su complejidad en la fruta. Por su espíritu joven, su etiqueta se reinventa cada año en manos de diferentes personas importantes para este proyecto.



Formatos disponibles:
750 ml. (Caja de 6 botellas)
1500 ml. (Caja de 6 botellas)



Puntuaciones:
* 92 puntos Guía Peñín
* 93 puntos Tim Atkin



DE MUNICIPIO



Javier San Pedro Ortega