



VIUDA NEGRA

OTRA HISTORIA...



Tempranillo 100% s.



Elaboración con uva entera por el tradicional método de maceración carbónica, en el cual los racimos son introducidos enteros (sin despalillar) en el depósito de acero inoxidable para proceder a su fermentación.



Maduración en la botella.



¿Un maceración carbónica debe ser tan solo un vino fácil o podríamos ser capaces de elaborar un gran vino? Hemos querido hacer un vino como lo hacían nuestros abuelos pero manteniendo nuestro carácter personal. Viñedo de 1984 situado a unos 540 metros de altura.



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



Javier San Pedro Ortega