BODEGAS NABAL ORGANIC 2024 RIBERA DEL DUERO DO BIO 14.5° 75CL



75cl

Fabricant
Bodegas Nabal

Titre alcoométrique
14.5 %

Cépage
Tempranillo

Processus de fabrication
Les raisins subissent une macération à froid avant la fermentation afin d'extraire les arômes et les pigments de couleur. L'utilisation de levures indigènes propres pendant la fermentation alcoolique à 25°C, accompagnée de doux remontages, confère au vin une différenciation individuelle. La fermentation se termine par une macération de trois jours maximum. La fermentation malolactique a lieu à 21 °C en cuves, suivie d'un transvasement en fûts à la fin.

Prix
Wine Enthusiast , 94 Points

23.00
(y compris la TVA)