

MORAZA TEMPRANILLO 2018

Vignoble : San Vicente de la Sonsierra, Rioja Alta

Sol : Argilo calcaire

Altitude : 450-650 mètres

Orientation : Sud, Est et Ouest

Âge moyen des vignes: 50 ans

Cépage : 100 % Tempranillo

Viticulture : Certifié biologique

Vendanges : Manuelles

Vinification: Raisins égrappés, Fermentation en cuve béton avec les levures indigènes. Macération de 3 jours et pressurage avant la fin de la fermentation alcoolique

Élevage: 6 mois en cuves béton

Alcool : 13 % alc./vol.

Sucre résiduel: 1,3 g/l

SO2 total: 37 mg/l

Température de service optimale: 14-16°C