

MORAZA 4 CAMINOS TEMPRANILLO 2016

Vignoble : San Vicente de la Sonsierra, Rioja Alta

Parcelle : 4 Caminos

Sol : argilo calcaire

Altitude : 500-550 m

Orientation : Sud

Cépages : 100 % Tempranillo

Âge des vignes: 50 ans

Viticulture : Certifié biologique

Vendanges : Manuelles

Vinification: Raisins égrappés, fermentation en cuve béton, levures indigènes

Élevage: 12 mois en cuve béton

Alcool : 12,5 % alc./vol.

Acidité totale : 4.6 g/l

SO2 total : 35 mg/l

Température de service optimale: 14-16°C