

# Laventura Tempranillo 2018 - MacRoberts & Canals



Nazione: Spagna  
Regione: La Rioja  
Genere: Vino  
Denominazione: D.O.Ca. Rioja  
Tipologia: Rosso  
Vitigno: Tempranillo  
Annata: 2018  
Età delle Vigne: 30-40 anni  
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato  
Fermentazione: Fermentazione Spontanea  
Lieviti: Indigeni  
Affinamento - Contenitori: Legno Grande  
Grado Alcolico: 13,5%  
Formato bottiglia: 0,75 l  
Box content: 6  
Numero bottiglie prodotte: 7217  
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Tempranillo in purezza da vigne di oltre 35 anni.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni sulle fecce fini e macerazione in contenitori di cemento per 10 giorni. Affina poi 12 mesi sui lieviti in tonneaux.

Biologico certificato.

Laventura Tempranillo è un vino rosso certificato biologico.

100% Tempranillo.

Dopo la vendemmia, i grappoli sono diraspati e selezionati prima del processo di fermentazione. Durante questa fase, macera 10 giorni sulle bucce all'interno di contenitori di cemento. Affina 12 mesi sui lieviti in botti grandi.