

VENTO

Añada:	2020	13,5% vol.
Variedad:	Cencibel	
Viñedo:	Más de 20 años. Conducción en espaldera y en vaso sobre suelo calcáreo.	
Elaboración:	<p>Fermentado con sus hollejos durante 15 días con remontados diarios a temperatura de 26-29 °C.</p> <p>Durante la elaboración NO sometemos a nuestros vinos a ningún tratamiento mecánico agresivo.</p> <p>Clarificado y estabilizado con el frío del invierno.</p> <p>SIN FILTRAR.</p> <p>SIN ADITIVOS.</p>	
Crianza:	5 meses en depósitos de acero inoxidable sobre lías finas.	

