

ABABOL

Añada:	2021	13% vol.
Variedad:	Bobal	
Viñedo:	Majuelo de unos 80 años plantado en suelo arcilloso.	
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 SO2 AÑADIDO.</p>	
Crianza:	14 meses en viejas barricas de roble francés.	





Producción total: 500 botellas

