



2011



Asociación Española
de Periodistas y Escritores del Vino
2014

ELABORACIÓN

Sobremaduración de la uva en la cepa con el objetivo de conseguir una ligera pasificación y concentración de los azúcares. Vendimia en cajas de plástico y almacenamiento en cámara frigorífica a 0º C. Maceración prefermentativa y fermentación a una temperatura inferior a 2ª C durante cinco meses.