

1368 Cerro Las Monjas



ROSSO



NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Paese: Spagna

Regione: Andalusia

Vitigni: Cabernet Franc, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Merlot

Suolo: Scistoso e argilloso

Estensione del vigneto: 4 ha

Tipo d'impianto: Alberello

Densità ceppi per ha: 2.800

Età media del vigneto: 22 anni

Produzione media per ha: 12 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspatura, pigiatura, macerazione sulle bucce per 2-3 settimane e fermentazione spontanea in tini di acciaio inox. Affinamento in barrique di rovere usate per 18 mesi.

Solforosa totale: 2 mg/l

Bottiglie prodotte: 3.000

PERCHÉ

Il 1368 Cerro las Monjas di Barranco Oscuro è un vino rosso caldo e potente. Si sente la terra. Caratterizzato da grande austerità e fascino è un vino che va apprezzato a piccoli sorsi. Una volta aperto però regalerà grandi emozioni e voglia di riberlo un milione di volte.

QUANDO

Il 1368 Cerro las Monjas è un vino da bere in una giornata di riflessione e introspezione. Può aiutare a cercare la risposta che cercate in un momento di smarrimento. Da accompagnare a un bel sigaro o a un panorama stimolante.

