



CON LUZ PROPIA

NATURALMENTE DULCE



VINO TINTO
Dulce ecológico



VARIEDAD
Monastrell
en seco



SERVIR
10-12°C.



ALCOHOL
12,60%



SULFITOS TOTALES
<10mg/l.



AZÚCARES TOTALES
220gr/l.

COSECHA: 2020

TIPO: Tinto naturalmente dulce, con certificación ecológica.

PRODUCCIÓN: 836 botellas de 375 ml.

VARIEDAD: Monastrell en seco.

VIÑEDO/SUELO:

Viñedo situado en el espacio protegido de Los Llanos del Cagitán entre las poblaciones de Mula y Cehegin. Conducción en vaso y en seco. Suelo calcáreo.

CRIANZA: Sin crianza.

RECOMENDACIÓN DE SERVICIO:
temperatura entre 10-12°C.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual la primera semana de septiembre. Desechado natural de racimos enteros, despalillado sin estrujar. Fermentación espontánea en depósito de acero inoxidable con sus propias levaduras indígenas, maceración durante 10 días hasta parada fermentativa natural.

Tras parada fermentativa natural y eliminación de las borras, se introduce depósito de acero inoxidable, donde se clarifica y estabiliza de forma natural. Por esta razón, es probable que en la botella puedan aparecer precipitados.

Vino natural sin añadir ningún producto externo, sólo uva. Sin sulfitos añadidos.



www.bodegasdefabula.com