

אל אוסו אי לה אלמנה אדום

El Oso y la Alemana, Red אזור

גידול: טורו, גפנים בוגרות משלושה כפרים שונים **ענבים:** טמפרניו, גרנאשתהליך **ייצור:** בציר ידני והשריה בת 5 ימים לפני התתסיסה ללא תוספת הוספת ללא) ספונטנית תסיסה. SO2 שמרים) בחביות עץ משומשות בטמפרטורה מבוקרת ותסיסה מאלו לאקטית ספונטנית באביב שאחרי. היין ממשיך להתיישן בחביות העץ על משקעי השמרים במשך 14 חודשים. **על היין:** יין ייחודי ומרתק בעל אופי פירותי ארומאטי וניחוחות עשירים של פרי אדום בשל עם תבלינים אקזוטיים ברקע. בעל אופי מעודן ואלגנטי עם איזון מצוין וסיומת ארוכה. יין איכותי ומיוחד.



תכונות המוצר

ספרד	ארץ:
גרנאש, טמפרניו	זן ענבים:
מקינה אי טבלה	יקב:
לא כשר	כשרות:
יבש	מידת יובש:
750 מ"ל	נפח:
יין אדום	סוג יין: