

Oiz Tinto 2017

Características

Variedad:

100% tempranillo.

Edad media viñedo:

35 años.

Elaboración:

Método tradicional de maceración carbónica, habiendo fermentado durante 10 días a 28°C.

Grado alcohólico:

13,5°.

Recomendación:

Consumir a 14-16°C dentro del año siguiente a su elaboración.

Reconocimientos

Catavinum World Wine Competition 2018: **Medalla de Plata**

