

# 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**

