

Oiz Tinto 2016

Características

Variedad:

100% tempranillo.

Edad media viñedo:

34 años.

Elaboración:

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

Grado alcohólico:

13°.

Producción:

54.000 botellas.

Recomendación:

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

