

Oiz Tinto

2018

Características

Variedad:

100% tempranillo.

Viñedo:

Edad Media de 35 años con
rendimiento limitado a 6.300 kg.
Altitud media 585 m.

Elaboración:

Vendimia manual. Elaborado por el
método de maceración carbónica,
los racimos son introducidos con
raspón a un pequeño depósito
inoxidable (18.000 kg). La uva
fermenta en 10 días.

Grado alcohólico:

13,5°.

Producción:

53.200 botellas.

Recomendación:

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

Reconocimientos

Catavinum, World Wine Competition 2019: **Medalla de Plata**

