

Oiz Tinto

2021

Características

Variedad:

100% Tempranillo.

Edad media viñedo:

Edad media de 35 años con un rendimiento limitado a 6.300 kg/Ha. Altitud media de 585 m.

Elaboración:

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

Guía Intervinos 2023: **90 Puntos**