



JORDÁN de ASSO



TEMPRANILLO BIO 2021- SO2 FREE

Certificación: Ecológico por CAAE Aragón

Variedad: 100% Tempranillo

Cosecha: A mano

Vinificación:

Levadura: Indígena, fermentación espontánea

Temperatura de Fermentación: 25°

Tiempo de maceración: 10 días

Tiempo de fermentación: 10 días

Tipo: alcohólica y maloláctica en tina de acero inoxidable

Crianza: 2 meses sobre sus lías.

Filtración: No

Sulfitos: Sin sulfitos añadidos. (< 10 ppm)

Conservación: hasta 5 años.