

Rf. 4448

P/N.



**FERRATUS A0 ROBLE**

---

*100% Tempranillo. Manual Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable y barricas de roble. Al menos 12 meses en barrica de roble francés.*

*No estabilizado por frío.*

*Bodega 100% energía renovable.*

**\*\* Esta Ficha es de carácter INFORMATIVO y carece de calidad contractual, los precios, existencias y referencias puede variar en el momento de formalizarlo en Pedido.**