

Rf. 6978

P/N.



LA SOLANA SUERTES DEL MARQUÉS

Método tradicional de Cordón Trenzado para Listán Negro, trabajado de manera ecológica. Viñedos de alrededor de los 100 años del paraje de "La Solana". Suelos de tipo volcánico a una altitud de entre 350-450 metros. Fermentado al natural y envejecido durante 1 meses en barricas de 500 litros de roble francés . Sin filtrar.

** 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.