

Crazy Tempranillo



COSECHA

2014

VARIEDAD

Tinta del país 100 %.

TIPO DE VIÑEDO

Viñedos de más de 60 años de Quemada.

TIPO DE CORDÓN

Plantadas en vaso.

VENDIMIA

Realizada manualmente en cajas de 16 kgs en la segunda semana de octubre.

MACERACIÓN

2 días a temperatura controlada mediante ducha.

ENVEJECIMIENTO

Sin envejecimiento.

FILTRADO O CLARIFICADO

Muy ligero proceso de clarificado y filtrado, esto puede dar lugar a ligeras precipitaciones en un futuro.

DIRECTOR ENOLÓGICO

Isaac Fernández Montaña.