ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

MARQUÉS DE CÁCERES BLANCO SATINELA SEMIDULCE 2025 RIOJA DOCA 11° 75CL



75cl

Fabricant
Marqués de Cáceres

Titre alcoométrique
11 %

Cépage
Malvasia , Viura

Processus de fabrication
Après une macération pelliculaire de quelques heures à basse température en cuves inox, le moût fermente lentement à une température maîtrisée de 14 à 16 °C. La fermentation est volontairement interrompue par un traitement à froid d'une semaine entre 0 et 2 °C, ce qui préserve la douceur naturelle, empêche la fermentation malolactique et confère au vin toute sa vivacité.

Température de dégustation
6 °C - 8 °C

A boire jusqu'au
2028

11.90
(y compris la TVA)