

MARQUÉS DE CÁCERES BLANCO SATINELA SEMIDULCE 2025 RIOJA DOCA 11.5° 75CL



75cl

Fabricant

Marqués de Cáceres

Titre alcoométrique

11.5 %

Cépage

Malvasia , Viura

Processus de fabrication

Mazeration für einige Stunden bei niedriger Temperatur in Edelstahltanks. Anschließend wird eine langsame alkoholische Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 14° bis 16°C eingeleitet. Die alkoholische Gärung wird durch eine Kältebehandlung (eine Woche lang von 0° bis 2°C) unterbrochen, um die gärenden Hefen zu stoppen, bevor die alkoholische Gärung abgeschlossen ist. Auf diese Weise erhält man einen Wein, der als halbsüß eingestuft wird, und zwar auf die natürlichste Weise.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

11.90

(y compris la TVA)