ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

# BODEGAS NABAL ORGANIC 2022 RIBERA DEL DUERO DO BIO 14.5° 75CL

**75cl**

**Fabricant**
Bodegas Nabal

**Titre alcoométrique**
14.5 %

**Cépage**
Tempranillo

**Processus de fabrication**
Les raisins subissent une macération à froid avant la fermentation afin d'extraire les arômes et les pigments de couleur. L'utilisation de levures indigènes propres pendant la fermentation alcoolique à 25°C, accompagnée de doux remontages, confère au vin une différenciation individuelle. La fermentation se termine par une macération de trois jours maximum. La fermentation malolactique a lieu à 21 °C en cuves, suivie d'un transvasement en fûts à la fin.

**Prix**
**Wine Enthusiast , 94 Points**

**actuel 23.00**
(y compris la TVA)