

OJO DE AGUA PURO CORTE 2019 MENDOZA BIO 14.5° 75CL



75cl

Fabricant

Ojo de Agua

Titre alcoométrique

14.5 %

Processus de fabrication

Le malbec, le cabernet sauvignon et le merlot sont vendangés mi-avril. Après un transport rapide vers la cave, le moût fermente dans des cuves inox à une température de 27° à 29°. L'élevage qui s'ensuit en fûts de chêne français (dont 50 % de second remplissage) confère au Puro Corte une structure supplémentaire.

A boire jusqu'au

2025

actuel 24.00

(y compris la TVA)