

OJO DE AGUA MALO 2017 MENDOZA BIO 14.5° 75CL



75cl

Fabricant

Ojo de Agua

Titre alcoométrique

14.5 %

Processus de fabrication

18 mois en barriques. Pour cette cuvée puissante, le malbec, le cabernet sauvignon et le petit verdot sont fermentés en barriques par microvinification. Un processus complexe qui n'est envisagé que pour le meilleur vin de Dieter Meier.

actuel 59.00

(y compris la TVA)