

OJO DE AGUA MALO 2019 MENDOZA BIO 14.5° 75CL



75cl

Fabricant

Ojo de Agua

Titre alcoométrique

14.5 %

Cépage

Cabernet Sauvignon , Malbec , Merlot

Processus de fabrication

Le processus de fabrication du Mendoza Ojo de Agua Malo 2019 commence par la récolte manuelle minutieuse et la sélection des raisins provenant de parcelles à faible rendement, suivies d'une fermentation en barriques de haute qualité. Le vin vieillit ensuite pendant 24 mois dans ces fûts, ce qui favorise ses arômes complexes et sa structure profonde.

Température de dégustation

14 °C - 16 °C

A boire jusqu'au

2030

54.00

(y compris la TVA)