

Coto de imaz El coto de rioja



Vi Negre

Rioja

Catalogat. Sense existències

0.00€

IVA del 21 % inclòs

cotimz

Graduació: 13.5°

Quantitat: 75 cl

Pes aproximat: 1.30 gr

Descripció: ELABORACIÓN Para conseguir el equilibrio entre estructura y extracto, la fermentación alcohólica se realiza en tanques de acero inoxidable, con maceración de 18 días y remontados frecuentes. CRIANZA Mínimo de 18 meses en barrica de roble americano y afinado en botella durante al menos 18 meses.