

## Acappela Roble

Acappela Roble kommer fra køligere vinmarker, der ligger i nærheden af Ribera del Duero. Jorden er sandet lermuld med lys cascajo. Esto indhold giver det en meget karakteristisk friskhed kombineret med dens tønne laring resulterer i en vin med stor personlighed og frugtagtig markeret nuancer. · 100% Tempranillo. · 20 dage for maceration. · 5 måneder i eg: 50% fransk eg og 50% amerikansk eg. ·  
Driftstemperatur 14 til 16 ° C.

