

Edición limitada.



EXCÉNTRICO

Garnacha blanca 100%

Vñedo de altura

Vendado a mano

Vendimiado la última semana de septiembre. Fermentación en depósitos de hormigón a 12° durante 14 días. Crianza sobre lías en los mismos depósitos durante 2 meses. Posteriormente crianza en fudre de 2500 litros durante 8 meses. Posteriormente reposará en el botellero de la bodega un mínimo de un año.

Excéntrico hace honor a su nombre. Un vino diferente que se sale de lo habitual. Una edición limitada con el que homenajeamos a las abejas que conviven en unos panales cercanos a la viña.

