



Edición limitada.

FAULA

Vino de Finca.

Tempranillo 100%

Vendimia manual.

Elaborado con las uvas procedente del viñedo centenario que más le gusta a nuestro abuelo en el pago de Mugazabal: El Nogal.

Fermentación a 25°C durante 12 días en barricas de roble americano. Macerado durante 10 días después de la fermentación. Maloláctica en barrica. Envejecimiento durante 18 meses en las mismas barricas de roble en las que ha fermentado.

Reposo durante 18 meses en nuestro botellero buscando su redondez antes de salir al mercado.

Un vino homenaje a nuestro abuelo, a quien llamaban “Faula” por su afición a las fábulas.

