**Rivera del Notro**

**Tinto 2021**

 Appellation : Bio Bio



*Dans les vignes…*

Sol : granit et alluvions

Age des vignes : 150-200 ans

Cépages : Pais

Conduite de la vigne : bio

Taille : gobelet

Vendange : manuelle

*Au chai…*

Vinification : 2 semaines de macération pelliculaire, raisins égrappés, pigeage doux quotidien. Suivi d’un élevage en cuve inox

Alcool : 12.5%

*A la dégustation…*

Commentaire de dégustation : Vin plutôt léger, fruité et herbacé. Agréable en bouche avec une rusticité sous-jacente.

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.