

Noche Oscura

WINE

LAMBRUSCO GRASPAROSSA 2022

“Y por más que la noche estaba negra como el carbón, tuvo el coraje de salir de aquella noche oscura cuando nadie lo había hecho”



Ugarteche, Luján de Cuyo, Mendoza



Cosecha manual.

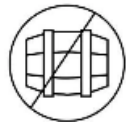


Microvinificación.

Maceración pre-fermentativa.

Fermentación controlada (22-26 grados)

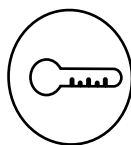
Maceración post-fermentativa.



No tiene paso por barrica.



ALC: 12.1



10°-12°



@noche.oscura.wines