Kπ Real 2018

Viticulture:

- Variety: 100% Albillo Real
- Vineyard: from 70 to 200 years old
- Harvest: 11th of August

Winemaking:

- August: After sorting the bunches on a sorting table, these are destemed, the berries crushed and put into a clay amphorae
- From August to September: the must keeps on fermenting.
- September – December: the wine is kept in contact with the skins

Ageing:

- October - Dicember: the wine still with skin contact starts to develope yeast Flor
- September: The wine is botttled in burgundy bottles and packed in 12 pack cases
- Lote: KRl18

Analysis:

- Alcoholic Degree: 13,5 %
- Total Acidity: 6,1 g/l
- pH: 3,90
- Volatile Acidity: 1,52 g/l
- NO SULFUR ADDED

Kπ Real 2018

Viticultura:

- Variedad: 100% Albillo Real
- Viñedo: de 200 a 70 años de edad
- Vendimia: El 11 de Agosto

Enología:

- Agosto: Los racimos se seleccionan en mesa de selección y se despalillan encubándose en tinajas de barro
- De Agosto a Septiembre: el mosto prosigue su fermentación.
- De Septiembre a Diciembre: el vino se mantiene con las pieles

Crianza:

- Octubre a Diciembre: Aun en maceración con sus pieles, el vino crea Velo de Flor
- Junio: el vino es embotellado en botellas borgoña en cajas de 12 botellas
- Lote: KRl18

Análisis:

- Grado Alcohólico: 13,5 %
- Acidez Total: 6,1 g/l
- pH: 3,90
- Acidez Volátil: 1,52 g/l
- SIN SULFITOS AÑADIDOS