



CORRAL DEL OBISPO

Variedades	100% Mencia
Grado alcohólico	13,50%
Temperatura de servicio	12-15 °C
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Con amigos, Los más románticos

ELABORACIÓN

Tras un riguroso control de maduración, la vendimia se realiza de forma completamente manual durante la segunda quincena de Septiembre, obteniendo una uva en perfecto estado sanitario. Fermentación y posterior maceración de entre 25 y 28 días en depósitos de inox tradicionales. Posterior crianza de seis meses en conos de madera de 5000 lts. de roble francés.

VIÑEDOS SINGULARES

Después de años viajando por un sinfín de territorios vinícolas y con una larga trayectoria en el mundo del vino y su distribución, los hermanos Luis y Carlos Barrero engendran este proyecto que nace partiendo de Barcelona y del gusto por el vino de su gente.

POBLACIÓN

Barcelona

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Rueda

VITICULTURA

Convencional

AÑO DE CREACIÓN

1993