



Tipología: TINTO

NOMBRE DEL VINO: ARUCA

Denominación: Salento IGT Negroamaro

Tipo de denominación: IGT

Altitud: mt. 70 Slm

Varietal de uva: 100% Negroamaro

Fermentación, maceración y añejamiento:

Maceración con la piel por 5-6 días. Presada suave al vacío, Fermentación A 26° -27° C, breve crianza en barricas.

Grado alcohólico: 13,5%

Características: Color rojo rubí, luminoso y consistente, al olfato es espeso, profundo Al gusto equilibrado, intenso, aterciopelado.