



LIGER

2025

«Cuvées spéciales» es una serie de lotes muy especiales, elaborados mediante técnicas de vinificación específicas, como el contacto con las pieles, la fermentación en barrica, el uso de lías autóctonas como aporte natural y otras.

Apelación: Chenin de viñas viejas de San Carlos, cultivadas en suelos franco-arenosos.

Cosecha y vinificación: Vendimia manual y selección durante la tercera semana de febrero. Fermentación y maceración (skin-contact) en huevos de concreto y luego crianza sobre lías en barricas de roble de segundo uso durante 9 meses con bâtonnage periódico. Embotellado sin filtrar.

Edad de las vides: 40 años

Rendimiento: 8 toneladas por hectárea

Primera añada: 2025

RATINGS

Vinous: 91 pts