VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/es

LLORENS BRUTALMENT

CELLER JORDI LLORENS, Conca de Barberà, Blancafort

2022 24907 75 CL
2021 24907 75 CL

NATURAL

Variedades

Garnacha tinta y Syrah (90%), Sumoll blanco, Sumoll tinto, Moscatel

Origen

España, Cataluña, Conca de Barberà, Blancafort

Suelo

arcillo-calcáreo, parcela La Cova a 600 m de altura

Vinificación

sin despalillar, maceración de 2 semanas, solo mosto flor, fermentación alcohólica en grandes ánforas enteradas con levaduras autóctonas

Crianza

6 meses en grandes ánforas enteradas sobre sus lías

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€