

Variedades

Macabeu (70%), Garnacha (20%) y Cariñena (20%)

Origen

España, Cataluña, Montsant, Darmós

Suelo

calcáreo pedregoso y aluviones

Vinificación

racimos enteros pisados, maceración por separado de 30 días para la Macabeu y de 20 días para las demás en cubos abiertos, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

12 meses en barricas viejas de roble francés de 225 l, sin sulfitos añadidos

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,18, SO2: 6, Azúcar residual: 0,2 g/l

**D'ANGUERA &
VALENCIA IRAKERE**D'ANGUERA & VALENCIA, Montsant, Darmós
- Tarragona

2019 07711 75 CL

NATURAL