

VariedadesMonastrell (50%), Cabernet-Sauvignon, Sumoll, Mandò y
Mónica**Origen**

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo con gravas

Vinificaciónprimera maceración en frío de 24 h, fermentación alcohólica
con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable,
con pigeage**Crianza**

12 meses en barricas de roble francés de 300 l

Características

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 14,8 %, Ph: 3,41, SO2: 56, Azúcar residual: 2,03 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



MAS CANDÍ LES FORQUES VI NEGRE

MAS CANDÍ, Penedés, Avinyonet del Penedès

2024 21804 75 CL