

Variedades

Garnacha (95%) y Trepát (5%)

Origen

España, Cataluña, Montsant, Siurana

Suelo

calcáreo

Vinificación

sin despalillar, prensado directo de una parte, maceración carbónica de otra, maceración de 10 días más en depósitos de acero inoxidable y prensado, final de fermentación en ánforas de gres

Crianza

6 meses en ánforas de gres

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,42, SO2: 26, Azúcar residual: 0,2 g/l

También aparece en:

Selecciones: Vinificación en ánfora
Precio: Entre 10 - 20€

**VINS NUS SIURALTA
ROUGE**VINS NUS MONTSANT, Montsant, Siurana

2023 31003 75 CL

NATURAL