

Variedades

Cariñena (60%) y Garnacha (40%) de viñas de entre 15 y 70 años

Origen

España, Cataluña, Montsant, Darmós

Suelo

limoso-arenoso con calcáreo, laderas con orientación norte, cultivo seco, poda en vaso, 2.000 kg/ha

Vinificación

sin despallillar, fermentación alcohólica y en depósitos de hormigón con levaduras autóctonas, maceración de 20 días, maloláctica espontánea

Crianza

14 meses en barricas de roble francés de 10-15 años, embotellado sin filtrar

Características

Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,4, SO2: 35, Azúcar residual: 0,3 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



JOAN D'ANGUERA PLANELLA

JOAN D' ANGUERA, Montsant, Darmós

2023 07702 75 CL