

Variedades

100% Garnacha negra

Origen

España, Cataluña, Priorat, Gratallops

Suelo

Illicorella, Partida Camp d'en Piqué, Gratallops

Vinificación

vendimia y selección manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, 3 meses de sol y serena (asoleo) en antiguas botellas de vidrio de 2,5 l

Crianza

al menos 24 meses con las madres del rancio, en sistema de criaderas y soleras, solera de 2013

Características

Blanco, Natural, Generoso seco, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 16 %, SO2: <10, Azúcar residual: 2,1 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**MERITXELL PALLEJÀ
RANCI GARNATXA - 50
CL**NITA, Priorat, Gratallops

10205 50 CL

NATURAL