

Variedades

Pansa blanca (80%) y Garnacha tinta (20%) de un viñedo de 25 años

Origen

España, Cataluña, Maresme, Alella

Suelo

arenas graníticas, parcela Can Cumelles a 120 m de altura, en Alella

Vinificación

uva entera para la Garnacha y despalillado total de la Pansa blanca, maceración pelicular conjunta de 5 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable

Crianza

7 meses en depósitos de acero inoxidable sobre sus lías finas

Características

Rosado, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, SO2: <4, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



ORIOl ARTIGAS A COCO

ORIOl ARTIGAS, Maresme, Alella

2023 34727 75 CL

NATURAL