

Variedades

Garnacha tinta (90%) y gris (10%) de 30 a 45 años

Origen

España, Cataluña, Priorat, La Morera

Suelo

arcillas calcáreas a 450 m de altitud

Vinificación

despalillado al 50%, maceración de 10-12 para la uva entera y de 25 días para la despalillada, fermentación alcohólica en ánforas de 350-500 l con levaduras autóctonas

Cría

8 meses en huevos de cerámica y ánforas de 350-500 l

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 14 %, Ph: 3.2, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**VINS NUS INSTABILE
VERMELL**VINS NUS PRIORAT, Priorat, La Morera

2023 31004 75 CL

2022 31004 75 CL

2019 31004 75 CL

NATURAL