

Variedades

100 % Picapoll negre

Origen

España, Cataluña, Priorat, La Morera

Suelo

llicorella (pizarra) a 350 m de altitud

Vinificación

vendimia tardía, sin despalillar, fermentación alcohólica en tinajas abiertas con levaduras autóctonas

Crianza

12 meses en damajuanas de 50 l

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 13.5 %, Ph: 3,2, SO2: 25, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**VINS NUS VINS CRUS
CRU' PICAPOLL**VINS NUS PRIORAT, Priorat, La Morera

2019 31013 75 CL

NATURAL