

Variedades

Samsó (90%) y Sumoll (10%)

Origen

España, Cataluña, Montsant, Siurana

Suelo

calcáreo

Vinificaciónvendimia manual, sin despalillar, maceración de 20 días,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos
de acero inoxidable**Crianza**

12 meses en ánforas de gres y bocoys de roble

Características

Tinto, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,02, SO2: 11, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



VINS NUS SIURALTA ANTIC

VINS NUS MONTSANT, Montsant, Siurana

2020 31002 75 CL