VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/es

MATASSA COUME DE L'OLLA TINTO

MATASSA, Espira-de-l'Agly

2025 13011 75 CL
2025 13011 MAGNUM

NATURAL

Variedades

Garnacha tinta (60%), Garnacha Gris (20%) y Macabeu (20%)

Origen

Francia, Rosellón, Espira-de-l'Agly

Suelo

arcillo-calcáreo, tierras rojas ricas en hierro

Vinificación

vendimia manual de las variedades por separado, maceración conjunta de 10 días, fermentación alcohól 7 meses en depósitos de hormigón

Crianza

7 meses en depósitos de hormigón

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,5 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€