

**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>

Variedades

Tempranillo (50%), Morenillo (30%), Cariñena (15%) y
Garnacha negra (5%)

Origen

España, Cataluña, Terra Alta, Vilalba dels Arcs

Suelo

arcilloso de suelos profundos y arcillo-calcáreo

Vinificación

prensado directo y alguna maceración de 24 horas,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en un
depósito de hormigón de 3.000 l debajo del suelo de la bodega

Crianza

1 mes en un depósito de hormigón de 3.000 l debajo del suelo
de la bodega

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

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

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



LA FURTIVA PUNT VERD

LA FURTIVA, Terra Alta, Vilalba dels Arcs

2025 41905 75 CL

NATURAL