

**Variedades**

100 % Picapoll negre (un clon de origen antiguo )

**Origen**

España, Cataluña, Priorat, La Morera

**Suelo**

una terraza de pizarras, altitud 300 metros

**Vinificación**

vendimia temprana manual, 4 días de maceración, prensado suave, inicio la fermentación espontanea alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, final de fermentación en la botella

**Crianza**

en botella

**Características**

Tinto, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

**Propiedades**

Alcohol: 13,5 %, SO2: 8, Azúcar residual: &lt;2 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 20 - 50€

**VINS NUS INSTABILE  
ANCESTRAL "PIC-PUL"**VINS NUS PRIORAT, Priorat, La Morera

2022 31015 75 CL

*Sinfonía de efervescentes equilibrios entre  
notas dulces y amargas.*

**NATURAL**