

Variedades

Garnacha tinta (70%), Macabeo (20%) y Garnacha blanca (10%)
de viñas de 30 años

Origen

España, Aragón, Huesca, Coscojuela de Sobrarbe

Suelo

limoso-calcareo, viñedo cultivado con cantidades mínimas de
azufre, cobre y cola de caballo

Vinificación

despalillado completo, fermentación fermentación alcohólica
con levaduras autóctonas en recipientes de plástico de 1000 l
refrescando el sombrero una vez al día durante unos 15 días

Crianza

12 meses en barricas usadas Stockinger de 500 l, embotellado
sin añadidos químicos y sin filtrar

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 13 %, Ph: 3,3, SO2: <7, Azúcar residual: <2 g/l

**JORGE OLIVERA O
BAILE DO GURRIÓN
(GORRIÓN) '23**

JORGE OLIVERA, Huesca,
Coscojuela de Sobrarbe

2023 51404 75 CL

*Gurrión es una ave común en las montañas
del Pirineo de Huesca. Producción: 3.200
botellas*

NATURAL