

Variedades

Cariñena (60%) y Garnacha tinta (40%) de viñas coplantadas

Origen

España, Cataluña, Priorat, Poboleda

Suelo

pizarra gris y azul en Les Salanques (Poboleda, Priorat)

Vinificación

vendimia manual, sin despallillar, maceración con las pieles durante 15 días, dos remontados diarios, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

16 meses en barricas viejas de roble francés, embotellado en febrero

Características

Tinto, Natural, Tranquilo

Propiedades

Alcohol: 15 %, Ph: 3,6, SO2: <10, Azúcar residual: 0,3 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



LA FURTIVA PAS DE L'ASE

LA FURTIVA, Terra Alta, Vilalba dels Arcs

2023 41911 75 CL

Invierno frío y seco, primavera fresca y verano cálido y estable. Poboleda mantuvo noches frescas y el vino tiene una buena acidez.

NATURAL