

Variedades

Parellada brisada (50%), Tempranillo (Ull de Llebre) (30%) y
Moscatel de Alejandría (20%)

Origen

España, Cataluña, Alt Camp, El Pont d'Armentera

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual, maceración carbónica para el Tempranillo y
el Moscatel, ensamblaje de todo, 13 días de maceración con
sombbrero estático en un depósito de acero inoxidable,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

8 meses en un depósito de acero inoxidable

Características

Rosado, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



TUETS BRUTAL

TUETS, Alt Camp, El Pont d'Armentera

2022 54009 75 CL

NATURAL