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

L'OCTAVIN TOUR DE FRANCE

L'OCTAVIN, Arbois

2024 33134 75 CL

Un tinto ligero y muy energético, con mucha fruta, aromas vivos y una textura fluida y fácil de beber. Fresco, jugoso y de tanino fino.

NATURAL

Variedades

mayoritariamente Pinot noir y Moscatel, es una mezcla de todas las variedades que consigue de négoce de distintas partes de Francia, blancas y tintas, sobretodo Pinot noir y Moscatel

Origen

Francia, Varias zonas, Varias zonas

Suelo

varios

Vinificación

fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas en depósitos de fibra de vidrio, con diferentes tiempos de maceración y una extracción ligera

Crianza

tras el prensado, 7 meses en barricas usadas

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 10,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€