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

LLORENS BLANKAFORTI

CELLER JORDI LLORENS, Conca de Barberà, Blancafort

2024 24902 75 CL

NATURAL

Variedades

Garnacha (25%), Cabernet-Sauvignon (25%), Syrah (25%) y Parellada (25%)

Origen

España, Cataluña, Conca de Barberà, Blancafort

Suelo

lutitas carbonatadas marrón oscuro y areniscas calcáreas, y margas rojas y yesos

Vinificación

despalillado parcial, maceración de 2 semanas, fermentación alcohólica en grandes ánforas enteradas con levaduras autóctonas

Crianza

6 meses en grandes ánforas enteradas sobre sus lías

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€