

Variedades

Garnacha (45%), Samsó (35%), Cabernet Sauvignon (15%),
Syrah (5%)

Origen

España, Cataluña, Priorat, Gratallops

Suelo

pizarra

Vinificación

despalillado total, estrujado, maceración de 25 días,
fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a
temperatura controlada

Crianza

8 meses en depósitos de acero inoxidable a 14°C con sus lías
finas, más 10 meses en botella

Características

Tinto, Tradicional, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,6, SO2: 51, Azúcar residual: 0,2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



MERITXELL PALLEJÀ NITA

NITA, Priorat, Gratallops

2023 10201 75 CL
2021 10201 MAGNUM ESTUCHE