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/

Variedades
100% Garnacha de viñedos de 10 a 40 años

Origen
España, Cataluña, Montsant, Darmós

Suelo
laderas con suelo limoso, calcáreo y arenoso, orientación norte, 50-80 m de altitud, 580 l de pluviometría este año, cultivo secano, poda en vaso, 2.000Kg/Ha (13Hl/Ha)

Vinificación
vendimia manual con selección de uvas durante finales de septiembre y principios de octubre, sin despalillar, fermentación alcohólica en depósitos de hormigón con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica espontánea en los mismos depósitos

Crianza
24 meses en barricas de roble francés, embotellado sin filtrar

Características
Tinto, Biodinámica, Tranquilo, Fino y elegante

Propiedades
Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,2, SO2: 35, Azúcar residual: 0,3 g/l

También aparece en:
Precio: Entre 20 - 50€



JOAN D'ANGUERA FINCA L'ARGATA

JOAN D' ANGUERA, Montsant, Darmós

2022 07703 75 CL
2022 07703 MAGNUM

Con esta añada, Finca l'Argatà y en general la bodega de Joan d'Anguera, llega a su cenit, después de un periplo que se inició en el 2012 y que ha acabado en la conceptualización de vino clásico, como elaboraban sus ancestros, pero con la precisión de quien es absolutamente conocedor de los grandes vinos del mundo. Finca l'Argatà 2022 presenta un precioso y discreto color rojo ocre. En nariz despliega complejos aromas frutales, mezclados con notas mediterráneas de romero, albarroba, tomillo, higos, e increibles notas de incienso e iglesia. En boca se muestra ingrávido, con un paso en boca fluido, y un tanino elegantísimo. Post-gusto de vino de misa