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/

MAS CANDÍ LES FORQUES VI NEGRE

MAS CANDÍ, Penedés, Avinyonet del Penedès

2024 21804 75 CL

Variedades

Monastrell (50%), Cabernet-Sauvignon, Sumoll, Mandò y Mónica

Origen

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo con gravas

Vinificación

primera maceración en frio de 24 h, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, con pigeage

Crianza

12 meses en barricas de roble francés de 300 l

Características

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 14,8 %, Ph: 3,41, SO2: 56, Azúcar residual: 2,03 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€

