

Variedades

100 % Garnacha gris

Origen

España, Cataluña, Montsant, Siurana

Suelo

arcillas amarillentas

Vinificación

vendimia manual, maceración de 4 días, uva prensada en racimo entero, fermentación alcohólica en ánforas con levaduras autóctonas

Crianza

8 meses en ánforas y depósitos de acero inoxidable

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13 %, Ph: 3,09, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:Selecciones: Vinificación en ánfora
Precio: Entre 20 - 50€**VINS NUS SIURALTA
GRIS**VINS NUS MONTSANT, Montsant, Siurana

2022 31001 75 CL

NATURAL