

Variedades

Samsó (90%) y Sumoll (10%)

Origen

España, Cataluña, Montsant, Siurana

Suelo

calcáreo

Vinificaciónvendimia manual, sin despalillar, maceración de 20 días,
fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en
depósitos de acero inoxidable**Crianza**

12 meses en ánforas de gres y bocoys de roble

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,02, SO2: 11 mg/l, Azúcar residual: <2 g/l

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

2015

31002

75 CL

NATURAL