

Variedades

Garnacha (90%) y Trepat (10%)

Origen

España, Cataluña, Montsant, Siurana

Suelo

calcáreo

Vinificación

sin despalillar, maceración de la uva entera durante 8 días, despalillado, maceración de 10 días más en depósitos de acero inoxidable y prensado, final de fermentación en ánforas de gres

Crianza

6 meses en ánforas de gres

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 13 %, Ph: 3,12, SO2: 10 mg/l, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:Selecciones: Vinificación en ánfora
Precio: Entre 10 - 20€**VINS NUS SIURALTA
ROUGE**VINS NUS MONTSANT, Montsant,
Siurana

2018

31003

75 CL

NATURAL