

Variedades

Garnacha y Cariñena blancas, Malvasía...

Origen

España, Cataluña, Montsant, Siurana

Suelo

arcillas y pizarras a 820 m de altitud

Vinificación

despalillado a mano, maceración pelicular de 60 días en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Cría

6 meses en depósitos de acero inoxidable y tinas de acero

Características

Orange, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 2,9, SO2: 20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Selecciones: Vinificación en ánfora

Precio: Entre 10 - 20€

**VINS NUS SIURALTA
ORANGE**VINS NUS MONTSANT, Montsant, Siurana

2024 31007 75 CL

2023 31007 75 CL

NATURAL