

**Variedades**

Syrah (90%) y Macabeu (10%)

**Origen**

España, Cataluña, Maresme, Tiana

**Suelo**arenosos sobre granito, cuarcitas y pizarras, parcela Can  
ballus**Vinificación**8 días de maceración, fermentación alcohólica con levaduras  
autóctonas en depósitos de acero inoxidable**Crianza**

5 meses en huevos de cerámica de 250 l

**Características**

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Afruitado y jugoso

**Propiedades**

Alcohol: 11,3 %, Ph: 3,1, Azúcar residual: &lt;2 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 10 - 20€



# MARIO ROVIRA MILONGA

MARIO ROVIRA VITICULTOR, Maresme,  
Tiana

2019

40702

75 CL