

Variedades

Garnacha tinta, Garnacha gris, Garnacha blanco y Cariñena de la misma parcela

Origen

Francia, Rosellón, Espira-de-l'Agly

Suelo

esquistos

Vinificación

vendimia manual en contenedores de 500 kg, sin despalillar, maceración de 5 días de las variedades juntas, fermentación con levaduras autóctonas

Crianza

6 meses en fudre austriaco, trasegado antes de embotellar

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 10 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,5 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



MATASSA TATTOUINE

MATASSA, Espira-de-l'Agly

2024 13017 75 CL

NATURAL