

Variedades

Cinsault (60%) y Garnacha (40%)

Origen

Francia, Varias zonas, Varias zonas, Lorgues

Suelo

arenoso

Vinificación

descenso de la temperatura de la vendimia a 8°C, 4 horas
demaceración en medio reductor en la prensa, prensado suave
de 1h30, estabilización en frío (4°C) del mosto, fermentación
alcohólica de 1 mes al 50% con levaduras autóctonas

Crianza

6 meses en DAI

Características

Rosado, Tradicional, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 12,9 %, Ph: 3,39, SO2: 106, Azúcar residual: 1,35 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



ZUTANITA - CÔTES DE PROVENCE

WINE SIDE STORY, Varias zonas

2025 16801 75 CL

2024 16801 75 CL