

Variedades

100% Garnacha

Origen

España, Cataluña, Montsant, La Figuera

Suelo

arcilla blanca, fincas "La Coma" y "Marga" a 600 m de altura, en el pueblo de La Figuera

Vinificación

maceración de 1 semana con el 50% del raspón, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable

Crianza

5 meses en depósitos de acero inoxidable, sin sulfitos añadidos

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, Ph: 4,04, SO2: <10, Azúcar residual: <0,2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**CHRISTIAN BARBIER
DEUNIDÓ TINTO**CHRISTIAN BARBIER, Montsant, La Figuera

2024 43101 75 CL

NATURAL