

Variedades

Cariñena (35%), Syrah (30%), Garnacha (25%), Monastrell
(10%)

Origen

Francia, Rosellón, Calce

Suelo

calcáreo sobre pizarra

Vinificación

despalillado, maceración de 2 a 4 semanas, fermentación
alcohólica con levaduras indígenas

Crianza

19 meses en barrica, embotellado sin filtrar

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,34, SO2: <10, Azúcar residual: 0,3 g/l



GAUBY VIEILLES VIGNES TINTO

GAUBY, Calce

2020 10702 75 CL

NATURAL