

Variedades

Macabeu (40%), Garnacha blanca (30%) y Moscatel (30%)

Origen

Francia, Rosellón, Montesquieu des Albères

Suelo

granítico y gneiss

Vinificación

prensado directo, fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable con levaduras autóctonas

Crianza

4 meses en DAI con sus lías finas

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 12 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



LES FOULARDS ROUGES LA SOIF DU MAL BLANC

LES FOULARDS ROUGES, Montesquieu des
Albères

2024 26101 75 CL

NATURAL