

Variedades

70% Garnacha Gris, 30% Macabeo

Origen

Francia, Rosellón, Espira-de-l'Agly

Suelo

esquistos

Vinificaciónprensado de los racimos enteros, fermentación alcohólica con
levaduras autóctonas en fudres y barricas de 500 l,
fermentación maloláctica completa**Crianza**14 meses en fudres y barricas de 500 l sobre lías, sin
batonnage**Características**

Blanco, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,02, SO2: <10, Azúcar residual: 0,8 g/l



MATASSA BLANCO

MATASSA, Espira-de-l'Agly

2023 13001 75 CL

NATURAL