

Variedades

Cariñena (50%), Syrah (20%), Garnacha (20%), Monastrell (10%)

Origen

Francia, Rosellón, Calce

Suelo

calcáreo-arcilloso

Vinificación

despalillado, maceración de 2 a 3 semanas, fermentación alcohólica con levaduras indígenas, embotellado sin filtrar

Crianza

12 meses 90% en depósito de hormigón, 10% en barrica, embotellado sin filtrar

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 14,09 %, Ph: 3,50, SO2: 19, Azúcar residual: 1,5 g/l



GAUBY CALCINAIRES TINTO

GAUBY, Calce

2023 10701 75 CL

NATURAL