

Variedades

100% Monastrell

Origen

España, Cataluña, Penedés, Massís del Garraf

Suelo

calcáreo

Vinificación

60% con raspón pisado y el otro 40% despalillado. Maceración de 7 días

Crianza

6 meses en barricas de 500 litros y después inoxidable

Características

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,26, SO2: 17, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



MAS CANDÍ MONTOMBRA TINTO

MAS CANDÍ, Penedés, Avinyonet del Penedès

2022 21849 75 CL