VEN A VERNOS:
Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:
T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:
https://cuvee3000.com/

MAS CANDÍ MONTOMBRA TINTO

MAS CANDÍ, Penedés, Avinyonet del Penedès

2022 21849 75 CL



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€