

Variedades
100% Cinsault

Origen
Francia, Rosellón, Montesquieu des Albères

Suelo
arenoso

Vinificación
sin despalillar, maceración carbónica de 3 semanas,
fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable

Crianza
6 meses en depósitos de acero inoxidable

Características
Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades
Alcohol: 11 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



LES FOULARDS ROUGES LE FOND DE L'AIR EST ROUGE

LES FOULARDS ROUGES, Montesquieu des
Albères

2024 26109 75 CL

NATURAL