

Variedades

Mezcla de uvas de un viñedo en coplantación (sobre todo Syrah, Garnacha, Cariñena, Moscatel, Monastrell)

Origen

Francia, Rosellón, Banyuls-sur-Mer

Suelo

arenas graníticas, en la Sierra de la Albera

Vinificación

sin despalillar, pre-maceración en frío, maceración carbónica de 10 días en depósitos de acero inoxidable, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

5 meses en barricas usadas de 400 l

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,68, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



YOYO LA LOUVE NOIRE

YOYO, Banyuls-sur-Mer

2024 26708 75 CL

NATURAL