

Variedades

Garnacha tinta (60%), Garnacha Gris (20%) y Macabeu (20%)

Origen

Francia, Rosellón, Espira-de-l'Agly

Suelo

arcillo-calcareo, tierras rojas ricas en hierro

Vinificación

vendimia manual de las variedades por separado, maceración conjunta de 10 días, fermentación alcohol 7 meses en depósitos de hormigón

Cría

7 meses en depósitos de hormigón

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,5 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



MATASSA COUME DE L'OLLA TINTO

MATASSA, Espira-de-l'Agly2025 13011 75 CL
2025 13011 MAGNUM**NATURAL**