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/

MATASSA COUME DE L'OLLA TINTO

MATASSA, Espira-de-l'Agly

2025 13011 75 CL
2025 13011 MAGNUM

NATURAL



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

Origen
Francia, Rosellón, Espira-de-l'Agly

Suelo
arcillo-calcáreo, tierras rojas ricas en hierro

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

Crianza
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€