

Variedades

Macabeu (70%) y Garnacha blanca (30%) de una viña en
complantación de 40 años

Origen

España, Cataluña, Terra Alta, Vilalba dels Arcs

Suelo

profundos, con mucho "panal" (arcilla blanca), parcela Finca
Rosita

Vinificación

prensado directo de 7-8 horas, fermentación alcohólica con
levaduras autóctonas en una bodega de castaño de 300 l,
aparición de velo flor

Crianza

14 meses en barricas de castaño de 225 l sin rellenar, más 24
meses en botellas con sus lías totales, rembotellado

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 14 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



LA FURTIVA FINCA ROSITA

LA FURTIVA, Terra Alta, Vilalba dels Arcs

2021 41907 75 CL

NATURAL