

**Variedades**

Monastrell (75%) y Cinsault (25%) de un viñedo de 16 años

**Origen**

Francia, Languedoc, Saint Côme et Maruejols

**Suelo**

arcillo-calcáreo

**Vinificación**

vendimia manual, maceración de 7-10 días, fermentación  
alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos

**Crianza**

10 meses en depósitos

**Características**

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

**Propiedades**

Alcohol: 12,8 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l



## MOURESSIPE GALAPIA

MOURESSIPE, Saint Côme et Maruejols

2021 45909 75 CL

**NATURAL**