

Variedades

casi 100% Cinsault con alguna uva blanca

Origen

Francia, Languedoc, Le Mas Blanc

Suelo

granítico con cuarzo

Vinificación

tercer paso de vendimia (las uvas que más costaron llegar a madurez), maceración carbónica con alguna uva blanca durante 10 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

9 meses en depósitos de acero inoxidable, embotellado sin añadir sulfuroso

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 11,6 %, Ph: 3,58, SO2: <10, Azúcar residual: <0,2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



LE TEMPS DES CERISES JALAVA

LE TEMPS DES CERISES, Le Mas Blanc

2024 15708 75 CL

NATURAL