

Variedades

100% Aramon

Origen

Francia, Rosellón, Calce

Suelo

calcáreo

Vinificación

vendimia manual, maceración de 15 días con racimo entero,
fermentación espontanea alcohólica y maloláctica

Crianza

4 meses en depósitos de inox

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y complejo

Propiedades

Alcohol: 9 %, Ph: 3,4, SO2: < 3, Azúcar residual: <1 g/l



LIONEL GAUBY ARAMON

EAU DE SOUCHE, Calce

2023 48702 75 CL

650 botellas embotelladas por gravedad

NATURAL