



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/>

Variedades
100% Monastrell

Origen
España, Cataluña, Conca de Barberà, Blancafort

Suelo
lutitas carbonatadas y areniscas calcáreas

Vinificación
despalillado total, maceración de 4 días, fermentación
alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero
inoxidable

Crianza
8 meses en depósitos de acero inoxidable

Características
Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

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

También aparece en:
Precio: Entre 10 - 20€



LLORENS GARRUT

CELLER JORDI LLORENS, Conca de Barberà,
Blancafort

2022 24917 75 CL

NATURAL