

Variedades

Garnacha gris (80%) y Garnacha tinta (20%) de las montañas
Corbières

Origen

Francia, Rosellón, Espira-de-l'Agly, Calce

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual en contenedores de 500 kg, sin despalillar,
pisado suavemente con los pies, sin clarificar ni manipulación al
mosto, maceración corta de 4 días, prensado

Crianza

7 meses en foudre austriaco, trasegado antes de embotellar

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <0,5 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



MATASSA PLANALS

MATASSA, Espira-de-l'Agly

2023 13024 75 CL

NATURAL