

Variedades

100 % Picapoll negre (un clon de origen antiguo)

Origen

España, Cataluña, Priorat, La Morera

Suelo

una terraza de pizarras, altitud 300 metros

Vinificación

vendimia temprana manual, 4 días de maceración, prensado suave, inicio la fermentación espontanea alcohólica con levaduras autóctonas en depósito de acero inoxidable, final de fermentación en la botella

Crianza

en botella

Características

Tinto, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, SO2: 8, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**VINS NUS INSTABILE
ANCESTRAL "PIC-PUL"**VINS NUS PRIORAT, Priorat, La Morera

2022 31015 75 CL

*Sinfonía de efervescentes equilibrios entre
notas dulces y amargas.***NATURAL**