



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

Sumoll (60%) y Monastrell (40%)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Els Monjos - Alt Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual en cajas de 20 kg, mesa de selección, despalillado total, cada variedad por separado, maceración de dos semanas con sombrero estático, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, descubado sin prensar

Crianza

10 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 12 %, Ph: 3,4, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



JOAN RUBIÓ MONASTRELL/SUMOLL

JOAN RUBIÓ, Penedés, Els Monjos - Alt
Penedès

2024 36114 75 CL

NATURAL