

**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

Garnacha (50%) y Cariñena (50%)

Origen

Francia, Rosellón, Montesquieu des Albères

Suelo

arenoso

Vinificación

sin despalillar, maceración carbónica de 4 semanas

Crianza

8 meses en barricas de roble de 400 l

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 13 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



LES FOULARDS ROUGES FRIDA

LES FOULARDS ROUGES, Montesquieu des
Albères

2024 26104 75 CL

2022 26104 75 CL

NATURAL