

Variedades

Syrah (50%), Monastrell(50%)

Origen

Francia, Rosellón, Montner

Suelo

pendientes con pizarra rodeados de garriga, 200-300m de altitud, exposiciones variadas con influencia del Mediterráneo y de los Pirineos

Vinificación

selección, despalillado, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, pigeage, FML en barrica

Crianza

20 meses en barrica de roble francés de 228 y 500l de tostado suave

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 10,5 %, Ph: 3,03, Azúcar residual: <2 g/l

**MATASSA EL
SARRAT**MATASSA, Montner

2016

13002

75 CL

NATURAL