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/

MATASSA TINTO

MATASSA, Espira-de-l'Agly

2025 13003 75 CL
2025 13003 MAGNUM
2024 13003 75 CL

NATURAL



Variedades

Cariñena (60%), Garnacha gris (30%) y Macabeu (10%) de más de 100 años

Origen

Francia, Rosellón, Espira-de-l'Agly

Suelo

margas calcáreas

Vinificación

fermentación alcohólica en depósitos de hormigón con levaduras autóctonas, maceración y ligeros bazuqueos durante 21 días

Crianza

18 meses en barricas usadas de roble francés, fermentación maloláctica

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,4, SO2: <10, Azúcar residual: 1,3 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€