

Variedades

100% Sumoll de viñedos de más de 90 años

Origen

España, Cataluña, Pla de Bages, Sierra de Rubió

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificaciónvendimia manual, premaceración de 48 horas a
15°C, fermentación alcohólica y maceración en frío (máximo
20°C)**Crianza**

12 meses en barrica nueva de roble francés, FML en barrica

Características

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 14,5 %, Ph: 3,29, SO2: 45, Azúcar residual: 1,2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**PUIGGRÒS MESTRE
VILAVELL SUMOLL**BODEGAS PUIGGRÒS, Pla de Bages, Sierra de
Rubió

2017 19004 75 CL