

Fosc



Precio:

10,00 €

Características:

Añada: 2019

Zona de producción: Sin D.O. (Alt Penedés)

Uva: Sumoll

Uva (2): Ull de Llebre

Uva (3): Garnacha

Uva (4): Monastrell

Uva (5): Syrah

Temp. mínima (°C): 14

Temp. máxima (°C): 16

Graduación: 13

Alérgenos: Contiene sulfitos

Resumen:

Vino natural de cultivo biodinámico. Vino tinto joven con un coupage de 5 variedades. Fruta roja y frescor en un tinto ligero.

Descripción completa:

Elaboramos de forma natural, con una vendimia manual en recipiente de 250 kg. Entrada de uva en cups de cemento con pieles y sin rapa. Maceración / Infusión a temperatura controlada. Cuando han pasado unos días, dejamos arrancar la fermentación alcohólica con levaduras salvajes. Decantación por gravedad del vino flor, el resto de las pieles hacia prensa para otros vinos. Envejecimiento durante el invierno para limpiar los vinos de forma estática, y embotellamiento por gravedad y luna descendente.

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria

C/ Viera y Clavijo, 23

(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife

C/ Adán Martín Menis, 5

(+34) 663 38 72 08

Las Palmas de Gran Canaria

C/ Guanaboa, 82

(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife

Camino La Habanera, 3

(+34) 674 17 13 10

Embotellamos sin ninguna intervención ni adición, en luna descendente.

Pueden aparecer precipitados y apariencia turbia, que denotan una elaboración respetuosa y son un buen signo de autenticidad.

Vinotecas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10