Fosc 2022 - 75cl

Precio:

11,07 €

Resumen:

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

Características:

Añada: 2022
Países: España
Zona de producción: Sin D.O. (Alt Penedés)
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Sumoll
Uva (2): Ull de Llebre
Uva (3): Garnacha
Uva (4): Monastrell
Uva (5): Syrah
Temp. mínima (ºC): 14
Temp. máxima (ºC): 16
Graduación: 13
Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Descripción completa:

Las uvas se maceran en cubas de cemento a temperatura controlada y fermentan con levaduras salvajes. El vino se decanta por gravedad y se envejece en invierno, embotellándose en luna descendente sin intervenciones ni aditivos.

*Precios sin IGIC