

Los Torrents 2015

FITXA TÉCNICA

Nom del vi

Los Torrents 2015

Varietat i percentatge

Garnatxa: 60%

Carinyena: 30%

Cabernet Franc: 10%

Fermentació

Durada: 30 dies de mitjana

Temperatura: 25° C-28° C màx.

Envelliment en bóta

Roure francès: 40%

Roure centreeuropeu: 30%

Roure americà: 30%

Temps en bóta: 16 meses.

Procés d'embotellat

Filtrat: No

Data d'embotellament: Agost 2017

Vinyes

Garnatxas i Carinyenas de més de 15 anys plantades en terrasses al paraje de Los Torrents (La Morera de Montsant)

Analítica

Alcohol: 15,5% vol.

Acidesa total: 5,1 g/L en tartàric.

Acidesa volàtil: 0,74 g/L en acètic.

Sulfurós total: 26 mg/L.

Sucres: 0,46 g/L .

C/ La Bassa s/n

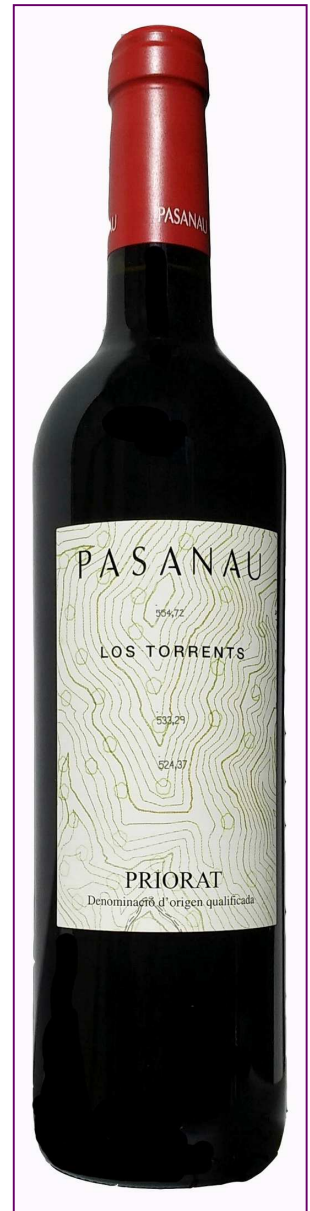
Tel.: +34 977 827 202

La Morera de Montsant

e-mail:

info@cellerpasanau.com

www.cellerpasanau.com



Celler

PASANAU