

Quindals 2008

75 cl



TIPUS DE VI
Negre criança

VARIETATS
Garnatxa negra 90%
Syrah 5%
Samsio 5%

VEREMA
Manual en caixes de 18 kg.
Collita pròpia a la propietat.

PRODUCCIÓ 15.000 ampolles

TAP suro natural 49 x 24 Ø

CAIXA 48 x 33 x 8 (6 ampolles)

PES 8,500 kg

SÒL
Pissarres a muntanya
en terrasses de pedra seca
a 120 m d'alçada

VINIFICACIÓ
Esgranat i espremut al 100%.
Maceració pel·licular en fred.
Fermentació i maceració en tines inox.
durant 20 dies.
Control de temperatura 22°
Servir a 16-17°

CRIANÇA
12 mesos en bótes de roure francès.

ANÀLISI
Alcohol, 15% vol.