

TERROIR AL LIMIT

HISTORIC - TINTO

Catalogne , Espagne



Disponibilité Saq +13588704

Humain Dominik Huber

Millésime 2015

Appellation Priorat DOQ

Sols Schiste Alluvionnaire Argilo-calcaire

Altitude Des Vignes 350-700 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Variable

Cépages Garnatxa Cariñena

Viticulture Biologique et biodynamique

Palissage Gobelet et treillis

Pi/Hect 2000-3 000 pi/ha

HI/Hect Varibale

Vendanges Manuelle

Vinification Grappe entière, fermentation naturelle en cuve béton avec les peaux pendnat 10 jours, doux pigeage et pressurage

Levures Indigènes

Élevage 6 mois en cuve béton de 5000L

Alcool 14.5% alc./vol.

Sulfites 50 mg/l

Sucre 1.64 g/l

Acidité 5.4 g/l

Couleur Pourpre

Dégustation Frais, fruité et tanins soyeux.

Température De 16°C

Service