

*in*STABILE No. 10 In Albis

VINSNUS

by Alfredo Arribas



Maceración larga de un amplio rango de variedades mediterráneas: garnacha blanca, macabeo, cartoixà y moscatel.

Fermentación espontánea, maceración pausada, 50% en racimo entero y 50% despalillado, en ánforas y fudres. Crianza en huevos horizontales de gres de distintas formas. Aromas intensos, vinosidad y contrastes.



D.O.Q	PRIORAT
VARIETADES	Garnacha, Macabeo, Cartoixà, Moscatel
ALTITUD	450 / 480 m
SUELOS	Arcillas y pizarras
SO2 LIBRE	16 mg/l
AGRICULTURA	Orgánico
EDAD DE LAS CEPAS	30
VENDIMIA	Principios de septiembre
FERMENTACIÓN	Ánforas de gres y tinas de inox
CRianza	Ánforas de gres
PROPIEDADES	Alc. 13%, volat. 0.67 g/l; ph 3.3