Mas del Gaio

BIANCO MACERATO | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | VECCHIE VIGNE | LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annate: 2021, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Spagna
Regione: Catalogna
Vitigni: Macabeu, Garnacha Blanca, Parellada
Suolo: Argilloso calcareo
Estensione del vigneto: 1,5 ha
Tipo d'impianto: Alberello
Densità ceppi per ha: 2.500
Età media del vigneto: 90 anni
Produzione media per ha: 15 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiatura, macerazione sulle bucce per otto giorni, fermentazione spontanea e affinamento per quattro mesi in anfora.
Solforosa totale: nd
Bottiglie prodotto: 2.150

PRODUTTORE

JOAN RAMON ESCODA
Joan Ramón Escoda Martínez

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it