

CELLER DE CAPÇANES LASENDAL 2023 MONTSANT DO 14.5° 75CL



75cl

Fabricant

Celler de Capçanes

Titre alcoométrique

14.5 %

Cépage

Garnacha , Syrah

Processus de fabrication

Macération pendant 20 jours. Fermentation alcoolique en cuves d'acier inoxydable à température contrôlée (27-29°C). Les variétés sont vinifiées séparément. La fermentation malolactique commence dans des cuves en acier inoxydable et se termine en fûts.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

Prix

Decanter , 91 Points

15.00

(y compris la TVA)