

CÉRVOLES NEGRE 2019 COSTERS DEL SEGRE DO BIO 15° 75CL



75cl

Fabricant

Cérvoles

Titre alcoométrique

15 %

Processus de fabrication

Die Rebsorten werden einzeln vinifiziert. Vor der Gärung werden die Trauben kaltmazeriert. Der Grenache wird in einem Fass aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 4.000 Litern ausgebaut. Der Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Syrah in 225-Liter-Fässern aus französischer Eiche. Für 12 Monate reifen die Weine im Fass, anschliessend mindesten 6 Monate auf der Flasche.

Température de dégustation

18 °C - 20 °C

A boire jusqu'au

2030

actuel 32.50

(y compris la TVA)