

# CELLER DE CAPÇANES LASENDAL 2021 MONTSANT DO 14.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Celler de Capçanes

**Titre alcoométrique**

14.5 %

**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

**A boire jusqu'au**

2028

**Prix**

**Decanter , 91 Points**

**actuel 15.00**

(y compris la TVA)