

SICUS

SICUS-Cru Marí 2014



Vitigno

CARTOIXÀ MARÍ 100%



Vigneto

La Masía
Bonastre
21 anni
215m slm

Vinificazione

Uve raccolte a mano. Macerazione prefermentativa di 4 giorni. Pigiatura e poi fermentazione in vasche di inox. Riposo del vino per 5 mesi. Seconda fermentazione in bottiglia. Affinamento in bottiglia per un minimo di 80 mesi. Sboccatura: 10/2021

Tipo di suolo

Argillosa calcarea

Grado alcolico

11.5%

Solfiti totali

<10 mg/l

Quantità media prodotta
1.200

Tipo di bottiglia e chiusura

Tappo a fungo sughero

Stile

Metodo classico rosato Pas dosé