



Volador - Josep Grau

Bodega: Bodegas Montenegro

D.O. Montsant

Garnacha 80%, Cariñena 20%

Elaboración

Suelos arcillo calcáreos y pedregosos. Uvas de varios viñedos entre Marçà y Capçanes con 350-450 metros de altitud. Edad media de las viñas entre 17-35 años. Cultivo orgánico y trabajos manuales. Vendimia en cajas de 10 kg. y transporte inmediato a la bodega. Fermentación con parte del raspón en depósitos de cemento de 17700 litros. Levaduras indígenas u otros añadidos enológicos. Fermentación a baja temperatura. Crianza de 6 meses en depósitos de cemento revestidos de epoxi. Un vino ágil y fácil de beber con un precio muy razonable. Contiene sulfitos.

Nota de cata

Formatos: 75cl

Graduación: 14%