

giró
CUPERTINO

les freses de Jesús pobre



EL PROYECTO

Nuestra vocación por las uvas autóctonas, nos llevan a adquirir esta parcela de 0.5 ha de giró, la garnacha tradicional de La Marina Alta. En suelo pedregoso y arcilloso y viñas viejas de 40 años.

VARIETALES Y ELABORACIÓN

100% Giró macerado una semana con la mínima intervención, en fermentación y crianza, madurada durante 6 meses en barrica de roble francés de los bosques de Allier. Puede tener posos pues su filtrado es ligero y su nivel de sulfatos bajo.

Producción de 750 botellas de 0.75L

Alc/vol 13.5%

Acidez total 5.36 g/l

Azúcar 0.25 g/L

Sulfuroso total <20 mg/l

Temperatura de servicio 16°C