



JORDÁN de ASSO



GARNACHA BIO 2021

Certificación: Ecológico por CAAE Aragón

Variedad: 100% Garnacha

Cosecha: A mano

Vinificación:

Levadura: Indígena, fermentación espontánea

Temperatura de Fermentación: 25°

Tiempo de maceración: 10 días

Tiempo de fermentación: 10 días

Tipo: alcohólica y maloláctica en depósito de acero inoxidable

Crianza: 2 meses sobre sus lías.

Filtración: No

Sulfitos: Moderados, 62 mg de SO₂ total por L

Conservación: hasta 8 años.