Cuvée Rancio Sec 50 cl

Appellation IGP Rancio Sec
Millésime Solera de plusieurs millésimes.

Terroir
Sols d'alluvions du Quaternaire calcaires, lieu-dit « Las Creus ».

Cépages
Grenache Blanc complanté de quelques souches de Maccabeu. Les pieds sont âgés de 60 ans environ. La récolte, manuelle, intervient à sur- maturité (autour de 15°5 pot.alc.)

Vinification
Pressurage direct basse pression. Fermentation alcoolique lente et longue a température ambiante.

Elevage
Elevage dans le bois en milieu oxydatif (barriques non ouillées), méthode « solera » sur trois niveaux. Premier vin introduit en 2004.