









Sotabosc 2017

Conreu: Vinyes en mig del bosc a vuit-cents metres d'alçada treballades sota els paràmetres de la viticultura ecològica i seguint pràctiques de permacultura.

Elaboració: Raïm de les nostres vinyes collit a mà, fermentat en dipòsits d'acer inoxidable per fermentació espontània llevats autòctons. Després el vi fa la fermentació malolàctica i un repòs de vuit mesos en bota de castanyer. Sense clarificar. Conté sulfits.

 Garnatxa Negra	 D.O. Pla de Bages	 1535 ampolles
 13% vol.	 5,6 g/l tartàric	 12-14 °C

Mas de Sant Miquel s/n | Santa Maria d'Oló 08273 | Moianès (Barcelona)
637 05 10 78 | info@cellersantmiqueldolo.com | www.cellersantmiqueldolo.com

