



MARENOSTRUM ANCESTRAL

RIESLING-MOSCATELL

2018 NATURAL

Riesling 70% Moscatell 30%

Vino espumoso natural, elaborado a partir de nuestros viñedos situados en Cabanes. El suelo está formado por una gran capa de arena de rodano. Trabajamos en seco y con prácticas ecológicas. Elaborado con el método Ancestral, este vino no lleva ningún tipo de aditivo, fermentado con sus propias levaduras primero en depósito y finalizando en botella, no está filtrado, clarificado ni estabilizado. Por su elaboración natural, este vino puede contener pequeñas precipitaciones.

Tipo de vino:	Vino Espumoso Rosado
Variedades:	70% Riesling, 30% Moscatell
Tiempo en barrica:	Sin Barrica
Graduación:	12 grados
pH / Azucar/ SO2 T:	3,1 / < 1 gr. / < 20 mg (SO2 Total)
Tª de Fermentación:	16 grados centígrados
Maceración:	Sin Maceración, Prensado directo
Rendimiento:	60% de extracción
“Terroir”:	Rodano
IGP CASTELLÓ:	SI
Botellas:	Espumante
Cajas:	De 6 botellas, 32x23x14 9kg Aprox.