

Grape varieties

Xarel-lo, macabeu, parellada and Monastrell

Origin

Spain, Catalonia, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

Soil

calcareous clay

Vinificationmanual harvesting, soft pressing, alcoholic fermentation with
indigenous yeasts in stainless steel vats**Ageing**

6 months on its fine lees in stainless steel tanks

Characteristics

White, Biodynamic, Still, Fresh and crispy

Properties

Alcohol: 11,6 %, SO2: 31, Residual sugar: <0,05 g/l

Also appears in:

Price: 0 - 10€



CELLER CREDO AND THE WINNER IS... BLANCO

CELLER CREDO, Penedés, Sant Sadurní
d'Anoia

2025 01624 75 CL

*Presenta una nariz expresiva y vibrante, con
notas de fruta blanca fresca, cítricos y un
delicado fondo herbal y anisado. En boca es
ágil y preciso, con una acidez marcada que
aporta tensión y frescura. El final es seco,
largo y salino, reflejando claramente su perfil
mediterráneo.*