



COME AND SEE US:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTACT US:

Phone (+34) 932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISIT OUR WEBSITE:

<https://cuvee3000.com/en>

Grape varieties

Macabeu y Parellada

Origin

Spain, Catalonia, Conca de Barberà, Blancafort

Soil

arcillo-calcáreo

Vinification

maceración de 7 días, también con pieles de Garnacha tinta y Syrah, en grandes ánforas enteradas con levaduras autóctonas

Ageing

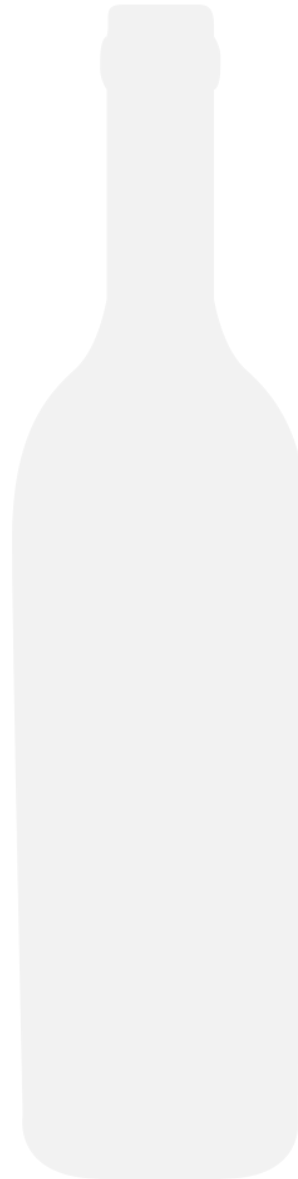
6 meses en grandes ánforas enteradas sobre sus lías

Characteristics

Rosé, Natural, Still, Fresh and crispy

Properties

Alcohol: 12 %, SO2: <10, Residual sugar: <2 g/l



LLORENS SI SI MACABEU

CELLER JORDI LLORENS, Conca de Barberà,
Blancafort

2025 24913 75 CL

NATURAL