VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

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

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/es

Variedades

Sumoll, Mandó y Xarel·lo

Origen

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

Mandó parte con grano entero y rapa, resto con los hollejos. Sumoll prensado directo y Xarel·lo con

Crianza

2 meses en barrica de roble francés

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 12,29 %, Ph: 3,39, SO2: 10, Azúcar residual: 0,9 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€

RAMON JANÉ CABÒRIES

RAMON JANÉ VITICULTOR, Penedés, Avinyonet del Penedès

2023 21826 75 CL

NATURAL