

Variedades
100% Xarel·lo

Origen
España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

Suelo
arcillo-calcáreo

Vinificación
vendimia manual, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza
6 meses con sus lías finas en depósitos de acero inoxidable

Características
Blanco, Biodinámica, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades
Alcohol: 11 %, Ph: 3,14, SO2: 40, Azúcar residual: 0,5 g/l

También aparece en:
Precio: Entre 10 - 20€



CELLER CREDO MIRANIUS

CELLER CREDO, Penedés, Sant Sadurní
d'Anoia

2024 01610 75 CL
2013 01610 75 CL

*Destaca por su perfil fresco y varietal, con
marcada acidez, tensión y buena capacidad
de guarda.*