

Variedades

Macabeu (50%), Xarel·lo (48%) y Parellada (2%)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

Suelo

textura franca, con arenas, limos y arcillas

Vinificación

vendimia manual en pequeñas cajas, 4% de vinos criados
ligeramente en barrica, fermentación alcohólica en depósitos de
acero inoxidable, toma de espuma con tapón de corcho
natural, "degüelle" a mano sin congelar

Crianza

mínimo de 4 años y 11 meses (59 meses) en botella

Características

Blanco, Biodinámica, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 12 %, Ph: 3,27, SO2: 53, Azúcar residual: 0,6 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



RECAREDO TERRERS BRUT NATURE GRAN RESERVA

RECAREDO, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

2021 01613 75 CL
2019 01613 ESTUCHE
2019 01613 MAGNUM ESTUCHE
2018 01613 3 L