

Variedades

100% Xarel·lo

Origen

España, Cataluña, Penedés, Garraf

Suelo

arenoso calcáreo

Vinificaciónprensado directo, fermentación alcohólica en ánforas con
levaduras autóctonas**Crianza**

6 meses en ánforas de 300 l y de 26,2 l (= 1 pie cubico romano)

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:Selecciones: Vinificación en ánfora
Precio: Entre 10 - 20€

CLOS LLENTISCUS PERILL BLANC ANFORA

CLOS LLENTISCUS, Penedés, Garraf

2023 31906 75 CL

NATURAL