

Variedades

Sumoll (50%), Xarel·lo (50%) de viñas viejas certificado CCPAE

Origen

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo con gravas

Vinificación

vendimia manual en cajas de 10kg, enfriado en cámara frigorífica, prensado directo y fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable, tiraje después de un año

Cría

5 años en botella sobre sus lías finas

Características

Blanco, Ecológica, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 12,14 %, Ph: 3,16, SO2: 33, Azúcar residual: 0,73 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

MAS CANDÍ INDOMABLE

MAS CANDÍ, Penedés, Avinyonet del Penedès

2018 21806 75 CL

