

Variedades
100% Carinyena

Origen
España, Cataluña, Penedés, Garraf

Suelo
arcillo-calcáreo

Vinificación
vendimia manual, despalillado total, maceración de 15 días en fudres de roble de 1.000 l y ánforas de 500 l solo mojando el sombrero, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Cría
18-24 meses en fudres de 1.000 l y ánforas de 500 l sobre sus lías finas

Características
Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades
Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,02, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:
Precio: Entre 10 - 20€



CLOS LLENTISCUS PERILL NOIR CARINYENA

CLOS LLENTISCUS, Penedés, Garraf

2019 31914 75 CL
2011 31914 MAGNUM

NATURAL