

**Variedades**

Macabeu (90%) y Moscatel (10%)

**Origen**

España, Cataluña, Conca de Barberà, Blancafort

**Suelo**

lutitas carbonatadas y areniscas calcáreas, donde destaca la presencia de elementos groseros, 438 m de altitud, precipitación anual: 338 l/m<sup>2</sup>, temperatura media: 15,0 °C, amplitud térmica media anual: 12,7 °C, 46 días con heladas

**Vinificación**

maceración de 4 días, fermentación alcohólica en grandes ánforas enteradas con levaduras autóctonas

**Crianza**

6 meses en grandes ánforas enteradas sobre sus lías

**Características**

Blanco, Natural, Tranquilo, Fresco y crujiente

**Propiedades**Alcohol: 10,5 %, SO<sub>2</sub>: <10, Azúcar residual: <0,3 g/l**También aparece en:**

Precio: Entre 10 - 20€



## LLORENS BLAN D'ANZERA

CELLER JORDI LLORENS, Conca de Barberà,  
Blancafort

2025 24904 75 CL

2022 24904 75 CL

2021 24904 75 CL

*color amarillo con muy buen brillo, aroma limpio y vibrante, dominado por notas de fruta blanca madura, en boca, es fresco y equilibrado, con una entrada suave y voluminosa, una acidez viva que aporta tensión y un paso afrutado donde se revelan flores blancas; el final es largo y ligeramente salino*

# NATURAL