

Variedades

Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Moscatel y Ull de Llebre

Origen

España, Cataluña, Penedés, Bonastre - Baix Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

sin despalillar, maceración de 1 día para la Parellada, de 4-5 días para el Ull de Llebre pisado con los pies, fermentación alcohólica con levaduras muy lenta en frío, final de fermentación en la botella

Crianza

12 meses en botella con sus lías finas

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**PARTIDA CREUS AA
ANONIMO ANCESTRAL**

PARTIDA CREUS, Penedés, Bonastre - Baix
Penedès

2023 24827 75 CL
2019 24827 MAGNUM

NATURAL