

Variedades

100% Xarel·lo

Origen

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo con gravas

Vinificación

despalillado, maceración en frío de 6 horas a 8-10°C, prensado suave, desfogado estático

Crianza

3 meses en depósitos de acero inoxidable con sus lías finas

Características

Blanco, Tradicional, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 12 %, Ph: 3,10, SO2: 70, Azúcar residual: <1 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 0 - 10€

**BABAU XAREL·LO - D.O.
PENEDÉS**WINE SIDE STORY, Varias zonas

2024 21811 75 CL

2023 21811 75 CL