

Variedades
100% Mandó

Origen
España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

Suelo
arcillo-calcáreo

Vinificación
vendimia manual, maceración de dos horas en la prensa,
prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras
autóctonas, final de fermentación en la botella

Cría
12 meses en botella con sus lías finas

Características
Rosado, Natural, Espumoso, Afrutado y jugoso

Propiedades
Alcohol: 11,18 %, Ph: 3,3, SO2: <10, Azúcar residual: 1,04 g/l

También aparece en:
Precio: Entre 10 - 20€



RAMON JANÉ CAP DE PARDALS ANCESTRAL

RAMON JANÉ VITICULTOR, Penedés,
Avinyonet del Penedès

2023 21842 75 CL
2022 21842 75 CL

NATURAL