

Variedades

Xarel·lo, Macabeo, Monastrell, Sumoll tinto, Parellada,
Garnacha negra, Malvasía de Sitges y Xarel·lo vermell (rojo)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual, prensado suave, fermentación alcohólica con
levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable

Crianza

6 meses con sus lías finas en depósitos de acero inoxidable

Características

Blanco, Biodinámica, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 11,6 %, SO2: 31, Azúcar residual: <0,05 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 0 - 10€



CELLER CREDO AND THE WINNER IS... BLANCO

CELLER CREDO, Penedés, Sant Sadurní
d'Anoia

2025 01624 75 CL

*Presenta una nariz expresiva y vibrante, con
notas de fruta blanca fresca, cítricos y un
delicado fondo herbal y anisado. En boca es
ágil y preciso, con una acidez marcada que
aporta tensión y frescura. El final es seco,
largo y salino, reflejando claramente su perfil
mediterráneo.*