

Variedades

100% Parellada

Origen

España, Cataluña, Penedés, Garraf

Suelo

arenoso calcáreo

Vinificación

prensado directo, inicio de fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en damajuanas de 55 l, final de fermentación en botella

Cría

10 meses en botella con sus lías finas, degüelle manual

Características

Blanco, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 9,5 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



CLOS LENTISCUS NÚRIA PARELLADA

CLOS LENTISCUS, Penedés, Garraf

2018 31916 75 CL

NATURAL