

Variedades

100% Xarel·lo de 30 años

Origen

España, Cataluña, Penedés, Vilobí del Penedès

Suelo

parcela "La Llaona" (292 m)

Vinificación

estrujado en frío, dos semanas de maceración con el 25% de pieles y raspón (en grandes cubos de plástico) a temperatura controlada, prensado suave al 50%, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas, fermentación maloláctica

Crianza

12 meses en depósito de inox. sobre sus lías finas, afinado en botella de cerámica sumergida en agua

Características

Orange, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 12,5 %, Ph: 3,25, SO2: <4, Azúcar residual: 0.5 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



TON RIMBAU PORCELLÀNIC ORANGEBI

TON RIMBAU, Penedés, Vilobí del Penedès

2017 24005 75 CL

NATURAL