

Variedades

Cabernet-Sauvignon (40%), Xarel-lo (39%) y Parellada (21%)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

despalillado y maceración de 15 días de la Cabernet, prensado directo de Xarel-lo y Parellada, cofermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable

Crianza

6 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 13,5 %, Ph: 3,4, SO2: 8, Azúcar residual: <0,5 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



RAMÓN JANÉ BAUDILI TINTO

RAMON JANÉ VITICULTOR, Penedés,
Avinyonet del Penedès

2025 21846 75 CL

NATURAL