

Variedades

100% Macabeu de un viñedo de 30 años

Origen

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

Suelo

pizarra con cuarzo, a 250 m de altura, cerca de Piera

Vinificación

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

Crianza

1 mes en barricas de roble, más 6 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Blanco, Biodinámica, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: 48, Azúcar residual: 0,5 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



CELLER CREDO RATPENAT

CELLER CREDO, Penedés, Sant Sadurní
d'Anoia

2021 01627 75 CL