

Variedades

100% Xarel·lo

Origen

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual, maceración con raspón durante unas horas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

2 meses con trabajo de lías, más 12 meses en depósitos de acero inoxidable

Características

Blanco, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 11,5 %, Ph: 3,17, SO2: 63, Azúcar residual: 0,14 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



CELLER CREDO ALOERS

CELLER CREDO, Penedés, Sant Sadurní
d'Anoia

2021 01609 75 CL

2020 01609 75 CL