

Variedades

100% Xarel·lo de un viñedo plantado en el 1987 y cultivado por Pep Mulet

Origen

España, Cataluña, Penedés

Suelo

pedregoso y extremadamente calcáreo, parcela Les Granges en el Parque Natural de Olèrdola

Vinificación

despalillado total, maceración pelicular de 6 días, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable

Crianza

6 meses en depósitos de acero inoxidable, más 9 meses en botella

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 10,97 %, Ph: 3,25, SO2: 35, Azúcar residual: 0,31 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



LA FITA XAREL·LO DE LES GRANGES

LA FITA, Penedés

2024 46303 75 CL

2023 46303 75 CL

Fresco y preciso, con flores secas, cítricos, fruta blanca y un ligero carácter de lías y especias. En boca es tenso, mineral y salino, con buena longitud.

NATURAL