

Variedades

Garnacha blanca (60%), Malvasía de Stiges (30%) y Parellada (10%)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual, despalillado, maceración de 2 semanas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, embotellado con mosto de Parellada y refermentación en botella

Crianza

6 meses en botella, sin degollar

Características

Orange, Natural, Espumoso, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 11,3 %, Ph: 3,36, SO2: 14, Azúcar residual: 0,38 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



RAMON JANÉ A LA BORINA ANCESTRAL

RAMON JANÉ VITICULTOR, Penedés,
Avinyonet del Penedès

2024 21856 75 CL

NATURAL