

Variedades

Macabeu (35%), Parellada (32%), Xarel·lo (31%) y Mandó (2%)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

vendimia manual, vinificación conjunta de las tres variedades blancas, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, final de fermentación en la botella, añadido de vino Cabòries durante el degüelle

Crianza

8 meses en botella con sus lías finas

Características

Rosado, Natural, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 10,5 %, Ph: 3,4, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€



RAMON JANÉ TINC SET ANCESTRAL ROSADO

RAMON JANÉ VITICULTOR, Penedés,
Avinyonet del Penedès

2025 21855 75 CL

NATURAL