

Variedades

Xarel-lo

Origen

España, Cataluña, Penedés, Sant Sadurní d'Anoia

Suelo

2 parcelas de montaña a 420 metros de altitud

Vinificación

vendimia manual, prensado directo, fermentación espontanea
con las levaduras autóctonas en vasija de arcilla blanca

Crianza

3 años en botella antes de salir en el mercado

Características

Blanco, Biodinámica, Tranquilo, Fino y elegante

Propiedades

Alcohol: 9,5 %, SO2: 22, Azúcar residual: <0,5 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



CELLER CREDO MÍSTICA & RÚSTICA

CELLER CREDO, Penedés, Sant Sadurní
d'Anoia

2020 01631 75 CL