

Variedades

Pinot noir de 2016 (75%) y Albariño de 2012 (25%)

Origen

España, Cataluña, Penedés, Pontons

Suelo

calcáreo, 800 m de altitud

Vinificaciónfermentación alcohólica con levaduras autóctonas en
depósitos de acero inoxidable de 1000 l cerrados
herméticamente, método Champenoise**Crianza**en depósitos de acero inoxidable cerrado , mínimo de 16 meses
en botella**Características**

Blanco, Ecológica, Espumoso, Fresco y crujiente

Propiedades

Alcohol: 12 %, Ph: 3,15, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 10 - 20€

DG BRUT NATURE

DG VITICULTORS, Penedés, Pontons

01115 75 CL

