

VariedadesPerellada (50%), Garnacha blanca (25%), Macabeu de 100 años
(25%)**Origen**

España, Cataluña, Conca de Barberà, Prenafeta - Montblanc

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificaciónmaceración de 8-10 días, fermentación alcohólica en ánfora
con levaduras autóctonas**Crianza**

8 meses en ánfora con sus lías finas

Características

Blanco, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 11 %, SO2: 14, Azúcar residual: <0,2 g/l

También aparece en:Selecciones: Vinificación en ánfora
Precio: Entre 20 - 50€

ESCODA-SANAHUJA MAS DEL GAIO

ESCODA SANAHUJA, Conca de Barberà,
Prenafeta - Montblanc

2023 02309 75 CL

NATURAL