

**Variedades**

100% Xarel·lo

**Origen**

España, Cataluña, Penedés, Garraf

**Suelo**

arenoso calcáreo

**Vinificación**maceración de 1 día, prensado suave, fermentación alcohólica  
con levaduras autóctonas en barricas de roble francés**Crianza**

6 meses en barricas de roble francés de 225 l

**Características**

Blanco, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante

**Propiedades**

Alcohol: 12,5 %, SO2: &lt;10, Azúcar residual: &lt;2 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 20 - 50€

**CLOS LENTISCUS  
XAREL·LO DOMAINE**CLOS LENTISCUS, Penedés, Garraf

2019 31902 75 CL

2018 31902 MAGNUM

2017 31902 75 CL

2016 31902 MAGNUM

**NATURAL**