

Variedades

Sumoll, Mandó y Xarel·lo

Origen

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo

VinificaciónMandó parte con grano entero y rapa, resto con los hollejos.
Sumoll prensado directo y Xarel·lo con**Crianza**

2 meses en barrica de roble francés

Características

Tinto, Tradicional, Tranquilo, Afrutado y jugoso

PropiedadesAlcohol: 12,29 %, Ph: 3,39, SO2: 10 mg/l, Azúcar residual: 0,9
g/l**También aparece en:**

Precio: Entre 10 - 20€

**MAS CANDÍ
CABÒRIES**MAS CANDÍ, Penedés, Avinyonet del
Penedès

2020

21826

75 CL

*Mas Candí se aparta del camino trillado
con un vino transparente y eléctrico a
base de variedades autóctonas.*