

Variedades

Pedro Ximénez (30%), Garnacha Blanca (30%), Macabeu (40%)

Origen

España, Cataluña, Priorat, Torroja del Priorat

Suelo

arcillo-calcáreo, aluviones, y pizarra, de diferentes fincas y suelos

Vinificación

vendimia manual en cajas de 10 kg, vendimia entera, prensa vertical(proceso oxidativo), fermentación alcohólica en demi-muids

Crianza

15-18 meses en demi-muids

Características

Blanco, Biodinámica, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades

Alcohol: 13 %, Ph: 3,45, SO2: 42 mg/l, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€



TERROIR AL LÍMIT PEDRA DE GUIX

TERROIR AL LÍMIT, Priorat, Torroja del
Priorat

2017	04309	75 CL
2016	04309	75 CL
2014	04309	MAGNUM