

Variedades

100% Xarel·lo de 4 parcelas, entre 54 y 60 años

Origen

España, Cataluña, Penedés, Avinyonet del Penedès

Suelo

arcillo-calcáreo con gravas

Vinificaciónvendimia manual, maceración de 24 h a 4°C, fermentación
alcohólica en barricas a 18-20°C**Crianza**8 meses con batonnage en barricas de acacia, castaño, roble
francés, depósitos de acero inox y ánforas**Características**

Blanco, Ecológica, Tranquilo, Amplio y cremoso

Propiedades

Alcohol: 12,9 %, Ph: 3,29, SO2: 58, Azúcar residual: 0,4 g/l

También aparece en:

Selecciones: Vinificación en ánfora

Precio: Entre 10 - 20€



MAS CANDÍ QX 4 XAREL·LOS

MAS CANDÍ, Penedés, Avinyonet del Penedès

2025 21803 75 CL

2024 21803 75 CL